

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

FRANCIANE MOCHENSKI BUENO DA LUZ

“VAMOS PREPARAR OS QUITUTES”: DISCURSOS SOBRE A CULTURA
DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL DURANTE A SEGUNDA GUERRA
MUNDIAL

CURITIBA

2015

FRANCIANE MOCHENSKI BUENO DA LUZ

“VAMOS PREPARAR OS QUITUTES”: DISCURSOS SOBRE A CULTURA
DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL DURANTE A SEGUNDA GUERRA
MUNDIAL

Dissertação de Mestrado apresentada ao
Programa de Pós-Graduação em História da
Universidade Federal do Paraná – UFPR, para
obtenção do título de Mestre em História (Linha
de pesquisa: Intersubjetividade e Pluralidade:
Reflexão e Sentimento na História).

Orientadora: Profª Drª Roseli Boschilia

CURITIBA

2015

Catálogo na publicação
Vivian Castro Ockner – CRB 9ª/1697
Biblioteca de Ciências Humanas e Educação - UFPR

Luz, Franciane Mochenski Bueno da
"Vamos preparar os quitutes". Discursos sobre a cultura da
alimentação no Brasil durante a Segunda Guerra Mundial. /
Franciane Mochenski Bueno da Luz. – Curitiba, 2015.
164 f.

Orientadora: Profª.Drª. Roseli Boschilia
Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências
Humanas, Letras e Artes,
Universidade Federal do Paraná.

1. História – representações sociais – Curitiba (PR).
 2. Educação das mulheres – imprensa feminina – Jornal das Moças.
 3. Segunda Guerra Mundial – cotidiano alimentar no Brasil – escassez alimentar.
- I. Título.

CDD 741.60981



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA
Rua Gal. Carneiro, 460, 7º andar, sala 716, fone/fax + 55 (41) 3360-5086,
80.060-150, Curitiba, PR, Brasil.
E-mail: cpghis@ufpr.br Website: www.poshistoria.ufpr.br

PARECER DA BANCA EXAMINADORA

Os membros da Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná (PGHIS/UFPR) para realizar a arguição da Dissertação de Mestrado de **FRANCIANE MOCHENSKI BUENO DA LUZ**, intitulada: **"Vamos preparar os quitutes": Discursos sobre a Cultura da alimentação no Brasil durante a Segunda Guerra Mundial**, após terem inquirido a aluna e realizado a avaliação do trabalho, são de parecer pela sua Aprovação, completando-se assim todos os requisitos previstos nas normas desta Instituição para a obtenção do Grau de **Mestre em História**.

Curitiba, vinte e nove de maio de dois mil e quinze.

Profa Dra Roseli Boschilia (orientadora)
Presidente da Banca Examinadora

Profa Dra Maria Cecília Barreto Amorim Pilla (PUC/PR)
1º Examinador

Profa Dra Karina Kosicki Bellotti (UFPR)
2º Examinador

AGRADECIMENTOS

“Ela sozinha é, porém, mais importante que todas vós, pois foi ela quem eu reguei. Foi ela quem pus sob a redoma. Foi ela quem abriguei com o para-vento. Foi nela que eu matei as larvas (exceto duas ou três por causa das borboletas). Foi ela quem eu escutei queixar-se ou gabar-se, ou mesmo calar-se algumas vezes. Já que ela é a minha rosa.”

(Antoine de Saint-Exupéry)

Ao término de um trabalho como este é inevitável rememorarmos pessoas e situações que nos tornaram possível e, por vezes, mais suave o caminho até aqui.

Iniciei meus estudos sob a orientação do professor Carlos Roberto Antunes dos Santos, com quem abro estes agradecimentos e a quem serei eternamente grata, não apenas pela supervisão acadêmica, mas pelo apoio e carisma humanos e por acreditar em mim desde a primeira reunião. Não tenho dúvidas de que, de onde quer que esteja, continuou me orientando neste estudo.

Porém, tudo isso só foi possível também graças à professora Roseli Boschilia que encarecidamente aceitou supervisionar minha pesquisa e permaneceu ao meu lado, direcionando os caminhos e construindo comigo o trabalho que agora concluímos. Obrigada professora por me “regar” com suas ideias em cada reunião, por seu foco, dedicação e apoio que foram fundamentais para não deixar tudo desandar nos momentos de crise.

Além dos meus orientadores, sou grata também a todos os professores das disciplinas que cursei no Programa. Cada qual com sua metodologia foram capazes de incutir saberes até então desconhecidos e clarear o percurso pelo qual caminhei.

E ainda às professoras Karina Kosicki Bellotti e Maria Cecília Amorim Pilla que fizeram grandes contribuições na qualificação e incentivaram o andamento da pesquisa.

Agradeço ao apoio e a bolsa da CAPES que permitiu o desenvolvimento do trabalho com dedicação quase que total na maior parte do tempo.

A todos os colegas de disciplinas, que com suas discussões e colocações contribuíram com a minha pesquisa, clareando as ideias e possibilitando novas abordagens.

Aos amigos de longa data que sempre se fizeram presentes nos meus dias e me ouviram *“queixar-se ou gabar-se, ou mesmo calar-se algumas vezes”*. Em especial, Clarissa e Bruna por tantos momentos de fuga para esvaziar a cabeça, Giovanna por estar em constante sintonia emanando sempre energias positivas, Danielle que sempre esteve atenta, partilhou cada ponto e vírgula do texto, mesmo que só me ouvindo falar sobre ele e torceu muito por mim em todas as fases, Leandro que com seu coração generoso permitiu que eu desse andamento na pesquisa em frente ao mar e Teresinha, a quem me permiti direcionar-me como amiga e quem esteve comigo desde o início, não apenas através de seus incansáveis atendimentos, mas por meio de todos os ensinamentos que me deu para a vida, principalmente no que se refere a *“matar as larvas”* dos meus problemas e valorizar as *“borboletas”* das minhas conquistas.

À família com a qual generosamente fui agraciada por Deus. Pessoas singulares que sempre estiveram ao meu lado e nunca deixaram de comemorar ou consolar em todo esse percurso, aqueles que me *“colocaram sob a redoma”*. Meu pai, Glasemir, tão carinhoso em suas palavras e orgulhoso a cada novo passo da pesquisa, minha mãe, Zenaide, atenta às minhas dificuldades e sempre partilhando momentos de fé e desabafo, meus irmãos, Crislaine e Lucas, que, mesmo em silêncio na maior parte do tempo, sei que sempre torceram pela irmã do meio.

Ao Rodrigo, que, como diz Guimarães Rosa, chegou sem preparos de avisar e mudou minha vida, trazendo a paz que eu precisava nos momentos finais do trabalho. Obrigada por acreditar em mim, sentir-se tão orgulhoso do pouquinho que eu sou e me permitir ser a *“sua rosa”*.

E por último, e o mais importante, agradeço a Deus. Onipresença na minha vida, a quem recorri com fé nos momentos de dúvidas e dificuldades, me *colocando sob o seu “para-vento”*, quem não me deixou desistir dos meus objetivos maiores e a quem dedico tamanha alegria da conclusão desta etapa.

“Um belo castigo me espera se eu for inferior ao que penso de mim mesmo.”

(Antoine de Saint-Exupéry)

RESUMO

LUZ, Franciane M. B. da. *“Vamos preparar os quitutes”: discursos sobre a cultura da alimentação no Brasil durante a Segunda Guerra Mundial*. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2015.

O presente estudo tem como principal objeto de investigação o discurso construído pela coluna de receitas “Vamos preparar os quitutes” do Jornal das Moças durante a Segunda Guerra Mundial, período no qual a sociedade brasileira deparou-se com o problema da escassez de alguns gêneros alimentícios. A análise da coluna durante o recorte de 1939 a 1945, bem como a pesquisa de cartas e telegramas que circularam naquele contexto serviram-nos de fontes para reconstruirmos o discurso promovido e divulgado naquele momento. Portanto, nossa pesquisa tem como recorte espaço-temporal a Segunda Guerra Mundial no Brasil e nos referenciamos teórico-metodologicamente em autores que colaboraram na construção de conceitos como cotidiano, história da alimentação e análise do discurso. Iniciamos discutindo sobre o cotidiano alimentar no Brasil durante a Segunda Grande Guerra. Partimos do Jornal das Moças como fonte de pesquisa para refletir sobre a história da alimentação. A partir da pesquisa discutimos questões pertinentes sobre o contexto da Segunda Guerra Mundial e a realidade nacional brasileira, principalmente no que diz respeito ao desenrolar de questões internas e externas, como a mobilização nacional proposta por Getúlio Vargas, a “Política da Boa Vizinhaça” desenvolvida pelos Estados Unidos da América, bem como o apelo de retorno da mulher às práticas domiciliares.

Palavras-chave: Alimentação; imprensa periódica; Segunda Guerra Mundial

ABSTRACT

LUZ, Franciane M. B. da. "*Vamos preparar os quitutes*": discourses on the culture of food in Brazil during the Second World War. Dissertation (Masters in History). Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2015.

This study's main object of investigation the discourse constructed by column recipes "Vamos preparar os quitutes" of the "Jornal das Moças" during the Second World War period in which the Brazilian society was faced with the problem of shortage of some foodstuffs. The column analysis during 1939-1945, as well as research of letters and telegrams that circulated in that context served us sources to reconstruct the speech promoted and disseminated at that time. Thus, our research has the space-time frame the Second World War in Brazil and the theoretical and methodological referred in authors who contributed to the construction of concepts such as daily, food history and discourse analysis. We started discourse about the everyday food in Brazil during the Second World War. We left for the analysis of the "Jornal das Moças" as a research source for the history of food. Finally, we reflect on the discourses constructed in that context the searched source. We go to the analysis of the "Jornal das Moças" as a research source for the history of food. From the research we discuss relevant issues about the context of World War II and the Brazilian national reality, particularly with regard to the progress of internal and external issues, as the national mobilization proposed by Getúlio Vargas, the american way of life developed by the united states, as well as appeal woman return call the practices of home.

Keywords: Food; periodical press; Second World War.

LISTA DE FIGURAS

Ilustração	Descrição	Página
1	Telegrama de Muzambinho	44
2	Telegrama do Rio de Janeiro	46
3	Telegrama do Rio de Janeiro	46
4	Telegrama do Rio de Janeiro	48
5	Cada da edição 1261 de 17 de agosto de 1939, Jornal das Moças	71
6	Jornal das Moças, 19 de novembro de 1942	74
7	Modelo de diagramação da coluna	88
8	Jornal das Moças, 13 de novembro de 1941	91
9	Jornal das Moças, 15 de julho de 1943	92
10	Jornal das Moças, 29 de março de 1945	113
11	Jornal das Moças, 04 de dezembro de 1941	115
12	Jornal das Moças, 09 de dezembro de 1943	115
13	Jornal das Moças, 09 de dezembro de 1944	116
14	Jornal das Moças, 15 de fevereiro de 1945	117
15	Ladies Home Journal, 1937	137
16	Jornal das Moças, 1941	137
17	Jornal das Moças, 11 de janeiro de 1940	139

18	Jornal das Moças, 04 de janeiro de 1940	140
19	Salina Journal, sem data	142
20	Jornal das Moças, 22 de maio de 1941	146

LISTA DE TABELAS

Tabela	Descrição	Página
1	Preços médios anuais dos gêneros alimentícios no comércio atacadista do Distrito Federal – 1944	40

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	1
1 O COTIDIANO ALIMENTAR NO BRASIL DURANTE A SEGUNDA GUERRA MUNDIAL	13
1.1 REFLEXÕES SOBRE A HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO.....	13
1.2 A CULTURA ALIMENTAR EM PERÍODOS DE CRISES	18
1.3 A SEGUNDA GUERRA MUNDIAL E A ESCASSEZ ALIMENTAR NO BRASIL	36
2 DOS RELATÓRIOS OFICIAIS DE GOVERNO AO “JORNAL DAS MOÇAS”: FONTES PARA OS ESTUDOS EM HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	52
2.1 FONTES UTILIZADAS EM PESQUISAS DA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO.....	52
2.1.2 Os periódicos como fonte para o estudo do cotidiano	56
2.2 O JORNAL DAS MOÇAS – UM VEÍCULO DA MODERNIZAÇÃO BRASILEIRA.....	60
2.3 A COLUNA “VAMOS PREPARAR OS QUITUTES”	76
3 DE QUE QUITUTES ESTAMOS FALANDO?	88
3.1 AS RECEITAS PUBLICADAS PELA COLUNA	88
3.1.1 Sugestões de cardápios para períodos específicos	97
3.2 “SOBRAS DE ONTEM, COMIDAS PARA HOJE”: DISCURSOS SOBRE A GUERRA NA COLUNA DE RECEITAS	106
3.3 “A BATATA DEVE SER UM PRATO PERMANENTE”: O QUE COMER EM TEMPOS DE GUERRA	116
3.4 UM PROJETO DE PEDAGOGIZAÇÃO DO COTIDIANO?.....	125
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	141
BIBLIOGRAFIA.....	147

INTRODUÇÃO

Frequentemente, ao falar sobre nosso objeto de estudo é comum as pessoas a nossa volta indagarem sobre a relação entre a história e os hábitos alimentares, um tema tão intrínseco ao cotidiano, um aspecto tão costumeiro e rotineiro. A surpresa das pessoas talvez se justifique em razão de temas como este, ligados aos estudos sobre o cotidiano, somente terem despertado o interesse dos historiadores nos anos 70 após as mudanças ocorridas na historiografia com o advento da Nova História Cultural, que abriu espaço para novas abordagens históricas e novos objetos de pesquisa.

Quando questionados sobre essa relação entre história e alimentação, a figura do professor Carlos Roberto Antunes dos Santos surge com o seu interesse pela gastronomia e como grande incentivador de pesquisas nessa área. Rememorando as aulas por ele ministradas, podemos afirmar que o alimento perpassa os grandes momentos da história, pois desde pequenas reuniões sociais até grandes eventos e períodos de decisões acontecem em torno de uma mesa, tendo um cafezinho e alguns petiscos disponíveis aos participantes.

Sendo assim, a alimentação sempre foi o centro da nossa pesquisa, mesmo quando algumas mudanças fizeram-se necessárias. Ao ingressarmos no Programa de Pós-Graduação em História da UFPR, sob orientação do professor Carlos Antunes, iniciamos um estudo sobre a merenda escolar em Curitiba. Entretanto, a sua morte repentina, em junho de 2013, nos deixou literalmente desorientados.

Após o choque, fomos acolhidos pela professora Roseli Boschilia que assumiu a orientação do trabalho com dedicação. Logo nas primeiras reuniões ela

pediu que buscássemos os cardápios da merenda escolar no Colégio Estadual do Paraná, espaço de pesquisa daquele projeto. Nesse momento teve início uma busca incansável por esses documentos, indo de um setor a outro, de um local a outro, de um órgão público a outro, sem sucesso. Foi quando percebemos que não teríamos condições de chegar a essas fontes e partimos para outro objeto de pesquisa, sem, no entanto, deixar de lado a história da alimentação.

Deparamo-nos, então, com um período da história recente ainda pouco explorado pelos pesquisadores em HCA¹, a Segunda Guerra Mundial. Muitos estudos sobre o tema foram realizados e diversos autores dedicaram-se a entender os processos do evento, entretanto, estas análises foram feitas majoritariamente sob a ótica política e econômica. Os estudos sobre a Segunda Grande Guerra, a partir da história cultural, só mais recentemente passaram a compor o campo historiográfico.

Partimos de Peter Burke para entender a história cultural como uma vertente historiográfica capaz de construir análises econômicas, políticas e sociais. Para ele, há nesta linha uma preocupação com o simbólico e suas interpretações, uma vez que as questões culturais são apresentadas também como explicação para mudanças no mundo político, como revoluções e crises econômicas ou sociais.

Além disso, a história cultural que, segundo Burke, em seu início no século XVIII, referia-se à alta cultura, passou ao longo do tempo e das pesquisas, a deslocar-se gradualmente para análises da cultura cotidiana, os costumes, valores e modos de vida.

¹ Utilizamos a sigla HCA para designar História e Cultura da Alimentação.

Lynn Hunt, por sua vez, aponta que o impulso para o estabelecimento da história cultural veio com a terceira e a quarta geração do grupo dos *Annales*, e por autores, principalmente marxistas, que defendiam as relações econômicas e sociais como frutos de um campo de produção cultural.

A autora demonstra a importância da análise documental com olhos próprios do historiador cultural, levando em consideração o ambiente de produção de tal documento e as condições culturais da sua produção.

Os documentos que descrevem ações simbólicas do passado não são textos inocentes e transparentes; foram escritos por autores com diferentes intenções e estratégias, e os historiadores da cultura devem criar suas próprias estratégias para lê-los.²

Portanto, sob a ótica da história cultural, devemos levar em conta a produção cultural sob a qual a fonte de pesquisa foi produzida, bem como analisar os discursos no interior das suas publicações.

Partimos, então, de dois autores para definirmos a história cultural e encaixamo-nos nela por pesquisar, através desse viés, o contexto brasileiro durante a Segunda Grande Guerra.

Nesse sentido, no caso de países como o Brasil, cujo envolvimento se deu mais no plano político e econômico, as análises culturais são ainda mais raras. No Brasil a principal referência sobre o tema da alimentação é a obra do historiador Cytrynowicz, na qual o autor dedica-se a analisar as dificuldades de abastecimento e alimentação da cidade de São Paulo naquele período.

Ao realizar leituras sobre temas consagrados ligados à Segunda Grande Guerra, encontramos discussões historiográficas muito pertinentes, porém, não

² HUNT, Lynn. *A nova História Cultural*. São Paulo: Martins Fontes, 1992. p. 18.

percebemos uma preocupação com aspectos ligados diretamente ao cotidiano da população, especialmente no que se refere às questões alimentares.³

Questões vinculadas ao abastecimento ou escassez alimentar eram abordadas por alguns autores, como consequência do estado de guerra na Europa, ou seja, questões relacionadas à alimentação eram estudadas a partir dos países diretamente envolvidos nos conflitos e que tiveram consequências em suas cidades. Além disso, a alimentação nas pesquisas sobre a Segunda Guerra Mundial aparece como uma das dificuldades encontradas nos *fronts*, inclusive com o reforço de estratégias alimentares como os enlatados, garantindo o

³ Apontamos alguns olhares da historiografia para os temas considerados clássico desse período: Até 1960, ainda segundo Davies, quase todas as obras publicadas sobre a Segunda Guerra Mundial eram escritas em caráter biográfico, a partir das visões e diários daqueles que participaram do evento, como o jornalista estadunidense William Shirer que, baseando-se em seus diários, publicou “A Ascensão e a Queda do III Reich” (1960). Na obra, Shirer procura entrelaçar os fatos políticos com as batalhas militares, além de observar a propaganda como ferramenta de guerra. As menções aos campos de concentração e sofrimentos dos povos perseguidos por Hitler acabaram incitando, a partir da década de 60, os debates sobre o holocausto entre diversos autores, entre eles Raul Hilberg em seu “A Destruição dos Judeus europeus” (1961) no qual trabalhou com números e estimativas para se chegar à quantidade de judeus mortos e a historiadora Lucy Dawidowicz, que em “The Holocaust and the Historians” (1981) utilizou fontes orais para discutir a realidade vivenciada nos campos de concentração nazistas. Com relação à historiografia militar alguns autores ganharam destaque, como John Keegan que em “A face da batalha” (1976), buscou traçar a evolução da guerra a partir das suas tecnologias de destruição, analisando o trabalho dos combatentes na linha de frente e preocupando-se em evidenciar as dificuldades enfrentadas nos lutas, bem como os transtornos psicológicos sofridos pelos soldados nos campos de batalha. Procurando elucidar as técnicas militares dos campos de batalha, temos Philippe Masson com sua obra “A Segunda Guerra Mundial: história e estratégias”³, na qual realizou um estudo sobre as principais estratégias e operações desenvolvidas no conflito. Discussões políticas ganharam destaque em meio à historiografia construindo um grande arcabouço de produções sobre a guerra e suas principais ideologias. Entre os temas centrais discutidos está um conceito fundamental para o estudo da Segunda Guerra Mundial, o totalitarismo, o nazismo e o fascismo. Hannah Arendt dedicou-se ao estudo e escrita deste tema, aproximando o nazismo e o fascismo em suas obras, principalmente em “Origens do Totalitarismo” (1951). Robert Paxton, em seu “A anatomia do fascismo” (2006) elabora uma discussão acerca das diversas faces do fascismo e seus desdobramentos, comparando processos de tomada do poder e da natureza desses regimes, tendo como recorte espacial a Alemanha e a Itália essencialmente. Zeev Sternhel que ao organizar o livro “O nascimento da ideologia fascista” construiu a ideia do fascismo atrelado a uma direita revolucionária que se viu atônita com o crescimento da sociedade democrática europeia e criou mecanismos de controle da população. Na linha da história econômica podemos encontrar alguns autores que se dedicaram a pesquisar a relação entre a Segunda Guerra Mundial e as questões financeiras, de mão de obra, de condições de trabalho e de vida naquele período. Entre eles, encontram-se o historiador britânico Timothy Mason que em suas pesquisas deu grande ênfase às condições da classe operária e aos problemas do capitalismo.

abastecimento dos acampamentos militares. Portanto, poucos historiadores deram ênfase em seus estudos para realidades nacionais durante a Segunda Guerra Mundial, principalmente na questão da alimentação.

Surpreendidos por essa lacuna partimos em busca de fontes que abordassem questões alimentares brasileiras durante a Segunda Guerra e nos deparamos com os periódicos da Hemeroteca Digital que continham colunas sobre receitas e hábitos alimentares.

Dentre eles encontramos o *Jornal das Moças*, periódico que em meio as suas publicações, trazia receitas, porém, com uma questão curiosa e bastante vinculada à nossa problematização sobre a alimentação no contexto da Segunda Grande Guerra: a coluna “Vamos preparar os quitutes” que circulou especialmente durante o período. Formulamos então nossa problemática: afinal, como era abordado o tema da alimentação na coluna do *Jornal das Moças* durante a Segunda Guerra Mundial? Quais eram as sugestões de receitas mais recorrentes na coluna? Havia alguma preocupação com a escassez de alguns gêneros alimentícios? Essas receitas vinculadas à aspectos ou interesses de outras nacionalidades? Enfim, qual era o discurso elaborado pelos responsáveis pela coluna na questão da alimentação naquele período?

Desse modo, após as mudanças de tema e recorte espaço-temporal, nossa pesquisa teve como objetivo **analisar o discurso construído pelo *Jornal das Moças*, a partir da coluna “Vamos preparar os quitutes” durante o período da Segunda Guerra Mundial, no qual a sociedade brasileira se deparou com o fenômeno da escassez de alguns gêneros alimentícios⁴.**

⁴ Afirmação baseada em algumas pesquisas como a desenvolvida por CYTRYNOWICZ, Roney. *Guerra sem Guerra: a mobilização e o cotidiano em São Paulo durante a Segunda Guerra Mundial*. São Paulo: Geração Editorial, 2000.

Passamos, então, a debruçar-nos sobre as sugestões culinárias desse periódico no período de 1939 a 1945, espaço temporal delimitado pelo evento da guerra e, sobretudo, pelo período de publicação da fonte, e a estudar que tipo de cardápios eram trazidos para verificar até que ponto a coluna não objetivava provocar uma mudança de hábitos, rompendo com a alimentação tradicional a partir do discurso de escassez produzido naquele momento.

O próprio título da coluna de receitas já suscita questionamentos, pois o termo ‘quitute’ não era habitualmente utilizado na culinária brasileira. Divulgando a ideia de uma alimentação mais rápida, de fácil preparo e com menor número de ingredientes até que ponto os interesses da coluna condiziam com a realidade da alimentação brasileira, composta basicamente por ingredientes como “arroz e feijão”⁵?

Também intrigava o fato da coluna investir no preparo de pratos mais elaborados em um período onde se sofria com a falta de gêneros básicos para a alimentação. Ou seja, ingredientes diferenciados e considerados sofisticados para a época eram trazidos juntos a textos que defendiam um momento de economia e reaproveitamento de produtos alimentícios na cozinha.

Para compreender as características do discurso elaborado pelo Jornal das Moças a partir das receitas, buscamos um aporte teórico-metodológico que permitisse a análise proposta.

Em Certeau nos apoiamos para definir cotidiano como aquilo que é imediato, que se faz todos os dias, um lugar de invenção no qual convivem

⁵ Segundo CORÇÃO, Mariana. *Câmara Cascudo, o “provinciano incurável”: desvendando os caminhos de História da Alimentação no Brasil*. Tese de doutoramento apresentado ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2014. Disponível em: <http://nuppre.ufsc.br/files/2014/08/TD-Mariana-Cor%C3%A7%C3%A3o.pdf>, com acesso em 08 de janeiro de 2015.

peessoas comuns que em seu anonimato constroem formas de interpretar as realidades vividas. Portanto, entendemos o cotidiano como o espaço de vivência de todos os seres humanos com suas tarefas rotineiras e com suas próprias interpretações de momentos.

O cotidiano é aquilo que nos é dado cada dia (ou que nos cabe em partilha), nos pressiona dia após dia, nos oprime, pois existe uma opressão do presente. Todo dia, pela manhã aquilo que assumimos, ao despertar, é o peso da vida, a dificuldade de viver, ou de viver nesta ou noutra condição com esta fadiga, com esse desejo. O cotidiano é aquilo que nos prende intimamente, a partir do interior. É uma história a meio-caminho de nós mesmos, quase em retirada, às vezes velada. Não se deve esquecer este 'mundo memória', segundo a expressão de Péguy. É um mundo que amamos profundamente, memória olfativa, memória dos lugares da infância, memórias do corpo, dos gestos da infância, dos prazeres. Talvez não seja inútil sublinhar a importância do domínio desta história 'irracional', ou desta 'não-história', como diz ainda A. Dupront. O que interessa ao historiador do cotidiano é o Invisível.⁶

Temos, portanto, o cotidiano definido a partir de um deslocamento da ótica de análise. Deixa-se de observar apenas os produtos, e passa-se a levar em conta os produtores, por vezes, anônimos. O estudo do cotidiano seria a valorização do que sempre estivera à sombra das produções, trazendo-os à luz das pesquisas e à valorização cultural.

A ótica de análise passa a ser o cotidiano, extrapolando as barreiras do privado, tornando-o público e fonte de estudo. O que era íntimo, passa a ser capaz de influenciar mudanças na sociedade e talvez o principal motor de tais mudanças, incluindo a alimentação.

Portanto, partindo da definição de cotidiano, base desta pesquisa, podemos pesquisar grandes mudanças na sociedade. A partir da reflexão de

⁶ CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: 2, morar, cozinhar*. Petrópolis: Artes de Fazer, 1996, p. 31.

autores que se dedicaram a História e Cultura da Alimentação construímos a base teórica que considera as práticas alimentares e suas correlações objeto de estudo viável à história⁷. Alguns desses autores são Carlos Roberto Antunes dos Santos, que define o alimento como uma categoria histórica, pois revela hábitos e costumes sociais, Ulpiano Meneses e Henrique Carneiro que juntos consideram a História da Alimentação interdisciplinar, pois possibilita diálogo com diferentes abordagens, abrindo caminho para diversos estudos do cotidiano alimentar e Henrique Carneiro que, em outra publicação defende o estudo da alimentação como revelador de representações políticas, religiosas e estéticas de determinados cotidianos.

Como base para o uso dos periódicos como fontes de pesquisa tomamos Tânia Regina de Luca, que observa ter sido a partir da terceira geração⁸ dos *Annales* que novas perspectivas para as análises históricas foram lançadas, incluindo temáticas como o inconsciente, o mito, as mentalidades, as práticas culinárias, o corpo, entre outros temas que eram ausentes do estudo da História, abrindo espaço para novas fontes que possibilitassem estes estudos, incluindo os periódicos. Capelato, por sua vez, afirma que o periódico não é um transmissor imparcial e neutro dos acontecimentos, mas também, não pode ser encarado como uma fonte desprezível. Segundo a autora

⁷ No capítulo 1 construiremos uma discussão mais robusta sobre a História e Cultura da Alimentação e sua perspectiva histórica, definindo-a como um campo de pesquisa delimitado por suas próprias produções e suportes teórico-meotológicos.

⁸ A primeira geração é a dos fundadores, Marc Bloch e Lucien Febvre, responsáveis pelo lançamento da revista *Annales* em 1929. Em 1956, Fernand Braudel tornou-se o diretor efetivo dos *Annales* e ocupou lugar dos mais destacados na historiografia francesa. A terceira geração compõe-se de ampla plêiade de historiadores, entre os quais François Furet, Georges Duby, Jacques Le Goff e Pierre Nora. (LUCA, T. R., In: BASSANEZI (org.) 2005).

A imprensa constitui um instrumento de manipulação de interesses e intervenção na vida social. Partindo desse pressuposto, o historiador procura estudá-lo como agente da história e captar o movimento vivo das ideias e personagens que circulam pelas páginas dos jornais.⁹

Com relação à metodologia da análise do discurso, apoiamo-nos em autores que garantem a necessidade de uma compreensão de diversos aspectos que compõem a cena discursiva, como enunciador, enunciatário (quando possível ser analisado), condições de produção (tempo e espaço) e o discurso propriamente dito, ou seja, recorrendo a Maingueneau sintetizamos que o discurso é um ato de fala a partir de uma instituição estabelecida, definindo emissor e receptor de tal discurso. Para tanto, Bourdieu aponta a necessidade de um rito de instituição que outorga ao enunciador direitos e deveres próprios das funções assumidas, no caso, como imprensa escrita.

Já na análise do discurso propriamente dita, levamos em consideração a análise feita por Fiorin ao afirmar que ocorre uma manipulação consciente das informações através das formas escolhidas para a produção discursiva. Segundo o autor

o falante lança mão de estratégias argumentativas e de outros procedimentos da sintaxe discursiva para criar efeitos de sentido de verdade ou de realidade com vistas a convencer seu interlocutor. O falante organiza sua estratégia discursiva em função de um jogo de imagens: a imagem que ele faz do interlocutor, a que ele pensa que o interlocutor tem dele, a que ele deseja transmitir ao interlocutor, etc.¹⁰

⁹ *Ibidem*, p.21.

¹⁰ FIORIN, José Luiz. *Linguagem e Ideologia*. São Paulo: Ática, 2005, p. 18.

Levando em conta o caráter feminino do *Jornal das Moças*, vale ressaltar que nesta pesquisa não aprofundaremos discussões sobre gênero, pois o foco do objeto não está relacionado com tal perspectiva.

Porém, vale demonstrar que entendemos e definimos o conceito de gênero a partir de Joan Scott que o caracteriza como um elemento que constitui relações sociais pautadas nas diferenças entre os sexos, sendo uma construção social e histórica.

Para a autora a categoria de estudo do gênero possibilita a pesquisa e a busca pela compreensão de diversas relações de poder baseadas nas identidades e comportamentos atribuídos aos sexos. As relações de gênero seriam, então, determinadas pelo contexto social, cultural, político e econômico, indo além do sexo como uma determinação natural.

No período analisado pela presente pesquisa, observamos que ainda que houvesse uma tentativa de manutenção da domesticidade da mulher, muitas delas estavam saindo em busca do mercado de trabalho, principalmente nas fábricas. Isso causou um choque nas relações de gênero e justificou o discurso de defesa do retorno feminino ao lar como uma necessidade para o bem da família.

Esta situação pode ser observada no estudo desenvolvido por Roseli Boschilia, no qual demonstrou uma valorização da mão de obra feminina no contexto fabril desde meados do século XIX em contraposição aos discursos sociais que defendiam a necessidade de permanência das mulheres no lar.

A partir destes pressupostos teórico-metodológicos podemos observar os discursos sobre alimentação construídos pelo *Jornal das Moças* e que permeavam o processo de escrita e escolha das receitas que compunham a coluna aqui analisada.

Tendo definidos objeto, fontes, recortes necessários e autores que embasam teórica e metodologicamente a pesquisa, buscamos ainda outras fontes para compor o discurso sobre a alimentação no Brasil durante a Segunda Guerra Mundial, a fim de estabelecermos um diálogo entre a fonte principal pesquisada e o contexto vivenciado em algumas cidades. Para isso, realizamos uma busca em arquivos, principalmente no Rio de Janeiro, o que possibilitou o encontro de diversos documentos, como cartas e telegramas, relacionados à alimentação daquele período. Pessoas de diferentes estados apontavam a falta de gêneros alimentícios de primeira necessidade, outros questionavam a alta nos preços e a dificuldade de aquisição.

Após a organização do *corpus* documental, constituído prioritariamente pela coluna “Vamos preparar os quitutes”, e leitura de bibliografia pertinente à pesquisa, organizamos a dissertação em três capítulos.

No primeiro capítulo construímos uma discussão acerca da História e Cultura da Alimentação, localizando a emergência do alimento como objeto de pesquisa histórica. Além disso, fizemos uma análise das influências sobre a alimentação quando as sociedades passam por períodos de crises, guerras, catástrofes ou grandes transformações sociais, para refletir sobre a Segunda Guerra Mundial e a escassez alimentar no Brasil, tema central da pesquisa.

No segundo capítulo, traçamos um paralelo entre a História da Alimentação e o uso de periódicos como fontes de pesquisa do cotidiano alimentar, percebendo como esses documentos trazem em si referências às realidades estudadas e como podemos extrair deles aspectos relevantes para a pesquisa histórica. Notamos, inclusive, o posicionamento do Jornal das Moças com sua coluna de receitas diante do evento da Segunda Guerra Mundial e como

este tema era abordado em diversas publicações. E apresentamos a coluna de sugestões culinárias e suas principais características.

No terceiro capítulo, analisamos como a coluna “Vamos preparar os quitutes” se posicionou diante do cenário da Segunda Guerra Mundial no Brasil. Para isso, levantamos e discutimos questões relativas à influência estrangeira na alimentação que são propostas nas publicações, uso de termos e ingredientes importados e a disseminação do clima de escassez alimentar durante a guerra em contraposição com a complexidade e sofisticação das receitas publicadas, propondo uma pedagogização do cotidiano.

Portanto, procuramos ao longo da pesquisa, desenvolver uma discussão acerca das propostas alimentares veiculadas pela coluna “Vamos preparar os quitutes” do Jornal das Moças no Brasil durante a Segunda Guerra Mundial, procurando contradições, influências e posicionamentos políticos através da análise do discurso emitido pelo jornal, no período analisado.

1. COTIDIANO ALIMENTAR NO BRASIL DURANTE A SEGUNDA GUERRA MUNDIAL

Neste capítulo trataremos a História e Cultura da Alimentação como uma das vertentes da pesquisa histórica, na qual o alimento é tido como fonte para o estudo de valores culturais e sociais ao longo do tempo, traduzindo realidades de diversos grupos humanos. Diante disso, partindo de diferentes momentos de mudanças sociais, políticas e econômicas no Brasil e no mundo, analisaremos a cultura alimentar, suas transformações e estratégias. Nosso ponto principal centrar-se-á no contexto da Segunda Guerra Mundial no território brasileiro, recorte espaço-temporal da pesquisa.

1.1 REFLEXÕES SOBRE A HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO

Durante muito tempo, o valor da alimentação esteve vinculado meramente ao seu papel como fonte de nutrientes e sobrevivência para todos os seres vivos. Entretanto, com a emergência das reflexões sobre o hábito de alimentar-se, motivados pelos estudos de História e Cultura da Alimentação, esta prática cotidiana passou a ser associada a um universo mais amplo de relações sociais e culturais.

Montanari aponta que os processos alimentares vivenciados pelos seres humanos carregam valores de uma sociedade como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a

reinterpretação da natureza¹¹, ou seja, o alimento poder ser analisado como fator preponderante nas relações sociais. A alimentação é uma necessidade básica de todo indivíduo e, indo além do aspecto nutricional, a comida passa por uma seleção de escolhas, momentos, ocasiões e, até mesmo, rituais. Para Mariana Corção, os estudos alimentares formam uma nova categoria de pesquisa histórica, a partir da valorização da comida sob a ótica dos seus aspectos culturais. Para esta autora

A importância da alimentação é comumente associada à garantia de sobrevivência dos seres vivos e ao cotidiano de cada indivíduo. Partindo dessas considerações e as ultrapassando, os estudos relacionados à História e Cultura da Alimentação entendem a comida e o comer como um universo no qual se preservam, da forma mais habitual e até mesmo afetiva, tradições sociais, sejam elas coletivas e ou familiares. Mais do que uma simples fonte alimentar, o alimento é entendido como uma categoria histórica, integrando múltiplos aspectos da sociedade, como culturais, nutricionais, sociais e econômicos.¹²

Apesar da sua forte presença no cotidiano social, a alimentação como objeto de estudo só emergiu na década de 30 na França, quando pesquisadores do grupo dos *Annales*, rompendo com a História Positivista, lançaram novas perspectivas de fontes históricas, aproximando-se de fontes ligadas ao cotidiano dos seres humanos, dentre as quais, a história da alimentação. Segundo Carneiro, Fernand Braudel, dentro dessa perspectiva de novos objetos da história, aprofundou a utilização da cultura material como fonte de pesquisa histórica,

¹¹ MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008, p. 15.

¹² CORÇÃO, Mariana. *Bar Palácio – Uma história de comida e sociabilidade em Curitiba*. Curitiba: Máquina de Escrever, 2012, p. 23.

abrindo espaço para os alimentos e as práticas alimentares, que compõem as estruturas do cotidiano.

Com o passar do tempo, os estudos que vinculavam alimentação e história, foram substituindo as análises quantitativas de distribuição de alimentos, por pesquisas que partiam da comida e dialogavam com outras disciplinas, refletindo sobre o tema a partir de novos enfoques. Santos observa que a questão alimentar era transdisciplinar, interessando a outras disciplinas como a história, biologia, geografia, filosofia e sociologia, por exemplo, possibilitando o diálogo e a pesquisa sob diferentes visões.

Nesse sentido, temos diferentes autores que, partindo dessa nova perspectiva sobre o alimento, realizaram pesquisas e estudos em diversas áreas, como Meneses e Carneiro, que, ao defenderem a ideia de interdisciplinaridade das questões alimentares, passaram a considerar a História da Alimentação como plástica e ubíqua, por se relacionar com diferentes possibilidades de abordagens.

Com o advento da Nova História Cultural nos anos 70, os aspectos da vida cotidiana ganharam ainda mais espaço, com olhares para as camadas mais populares e seus modos de vida, sendo difundindo as práticas alimentares como um novo campo de pesquisa. A comida passou a ser um modo de se observar a transmissão, manutenção ou ruptura de certos valores culturais, percebendo que a formação do gosto alimentar perpassa relações entre o alimento e a sociabilidade nele envolvida. Nesse sentido, segundo Corção, passa-se a buscar o significado dos alimentos nas experiências de vida individual e coletiva, para compreender o gosto alimentar e a tradição a ele articulada.

O antropólogo Mintz analisa que os comportamentos implicados ao ato de se alimentar podem ser desde os mais flexíveis até os mais arraigados possíveis,

partindo da importância e da tradição envolvida na comida. O modo de preparo e o próprio ato de se alimentar constituem uma imagem da sociedade e das pessoas que dela participam, adequando-se às classes. Nesse sentido, Sloan, também antropólogo, aponta que o alimento é capaz de transmitir mensagens culturais, desde tradições familiares e coletivas até a busca de prestígio a partir dele.

No Brasil, os primeiros estudos sobre alimentação tiveram como precursores autores como Gilberto Freyre e Câmara Cascudo. Corção aponta que Gilberto Freyre insere em suas narrativas o subjetivismo e o saudosismo, tocando aí aspectos alimentares e relacionados ao paladar e suas lembranças.

Já Câmara Cascudo, segundo Corção, foi o autor que inaugurou a relação entre a alimentação e a história em seu livro *História da Alimentação no Brasil*, publicado em 1967. Nessa obra, Cascudo procurou reunir elementos importantes para pesquisar os hábitos alimentares cotidianos brasileiros, a partir das mudanças ocasionadas pela urbanização dos grandes centros e do desenvolvimento das indústrias alimentícias.

Porém, foi somente a partir da década de 90 que os estudos relacionados à cultura alimentar ganharam força, principalmente com a publicação da obra *História da Alimentação no Paraná*, de Carlos Roberto Antunes dos Santos, autor que se dedicou a abordar o estudo das práticas e culturas alimentares do cotidiano.

Segundo Santos, toda comida carrega consigo símbolos e valores culturais e sociais, traduzindo realidades e códigos comportamentais de diferentes

grupos humanos em diferentes contextos, tornando-se um ato patrimonial¹³. Para tanto, os estudos propostos por este autor, com base na História e Cultura da Alimentação, visavam uma abrangência interdisciplinar a fim de buscar a compreensão das características acima mencionadas relacionadas às práticas alimentares na História, posto que estes podem ser considerados “como espelhos de uma época e que marcaram uma época”¹⁴.

Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é lugar da alimentação na História.¹⁵

Nessa mesma perspectiva, Carneiro aponta que o costume alimentar pode revelar desde a eficiência de produção alimentícia de uma sociedade, até as representações políticas, religiosas e estéticas presentes no cotidiano analisado.

O tema da História e Cultura da Alimentação tem motivado um crescente interesse por parte dos pesquisadores, que conseguiram enxergar na comida uma fonte de pesquisa que suscita diferentes possibilidades de abordagens. Santos¹⁶ observa que pode existir até uma obsessão pela mesa e sua história, fazendo com que a comida saia da cozinha e atinja diferentes áreas, cada qual

¹³ SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. In: *História – Questões & Debates Revista do Departamento de História da UFPR*. nº 42. Curitiba: Editora da UFPR, 2005. P. 11 – 35.

¹⁴ *Ibidem*, p.13.

¹⁵ *Ibidem*.

¹⁶ SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Por uma história da alimentação. *História, Questões & Debate*, Curitiba, v. 14, n. 26/27, p. 154-171, jan./dez. 1997, p.154.

observando seu imaginário, simbólico e a sociabilidade envolvida, tornando a História e Cultura da Alimentação um campo histórico sustentado por suas próprias bases teórico-metodológicas.

1.2 A CULTURA ALIMENTAR EM PERÍODOS DE CRISES

Alguns períodos de mudanças ou crises pelos quais passam uma sociedade geram transtornos no cotidiano, exigindo que as pessoas façam uso de táticas¹⁷ para adaptarem-se às condições materiais existentes.

Guerras, condições climáticas, ações naturais, processos de colonização, desvalorização de produtos, crises econômicas, criam um ambiente conturbado, no qual as questões alimentares sofrem consequências e deixam evidentes marcas naqueles que participaram destes momentos, uma vez que o alimento é uma necessidade diária e a sua falta, ou escassez acarreta problemas em outras esferas da vida cotidiana. Segundo Santos

Através das crises de produção de alimento e do abastecimento, podemos chegar a conhecer a história das tensões, dos conflitos e da própria estrutura de produção alimentar da sociedade.¹⁸

Em diferentes momentos da história crises alimentares puderam ser observadas, ainda que poucas pesquisas direcionaram seus objetos à esta

¹⁷ Definimos o conceito de “táticas” baseando-se em Certeau que estabelece o termo como formas de movimentação e sobrevivência no “campo do inimigo”, constituindo-se por uma ação calculada dentro do campo do outro. Portanto, somos agentes de fraqueza diante de tal circunstância, levados a organizar táticas que garantissem a vida. As táticas dependem do tempo e da ocasião, está constantemente jogando com os acontecimentos para transformá-los em ocasiões. Apresentam continuidades e permanências, multiplicam-se, não estão fixadas. (CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer*. Petrópolis: Vozes, 2005, p. 100 e 101).

¹⁸ SANTOS, C.R.A. dos. *História da Alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural, 1995, p.12.

questão devido a não vinculação entre a comida e as categorias histórias. Diante dessa escassez de estudos que tomaram esse viés, o que temos registrado refere-se, normalmente, a conflitos políticos e econômicos, que citavam as dificuldades alimentares como consequência.

Nesse momento não buscamos fazer uma discussão sobre as causas dos conflitos, nem analisá-los a fundo. O que propomos é a compreensão do quanto os hábitos alimentares são afetados nesses eventos, especialmente no que se refere às mudanças ocorridas no cotidiano alimentar da população.

O que propomos, então, é analisar como algumas sociedades adaptaram seu cotidiano alimentar em momentos de grandes mudanças ou crises, além de perceber que nesses momentos a questão da alimentação, por vezes, é uma das primeiras a sofrer mudanças. Uma crise, um processo colonizador ou uma guerra apesar de parecer essencialmente e exclusivamente um fenômeno político ou econômico atinge logo de início uma das esferas mais íntimas do cotidiano social que é a sobrevivência.

Esse item nos levará a refletir como a questão da alimentação, apesar de ser fortemente atingida nesses momentos, ainda é um campo a ser explorado pelas pesquisas que têm suas bases teórico-metodológicas na História e Cultura da Alimentação. Além disso, caminhando por esses períodos de crises, posteriormente chegaremos ao contexto desta pesquisa, a Segunda Guerra Mundial e verificaremos como se deu diversas semelhanças entre a situação alimentar.

Segundo Fernand Braudel, ao longo de dois séculos a Europa foi transformando sua alimentação até culminar com uma verdadeira revolução alimentar no século XVIII. Para o autor, essa revolução aconteceu dos choques

culturais de europeus com culturas alimentares diferentes, gerando conflitos e dificuldades de adaptação frente a alimentos de cotidianos que diferenciavam dos seus.

Braudel, partindo das experiências do viajante Gemelli Careri, o qual vivenciou suas viagens por volta de 1690, observa que a cultura alimentar europeia estava tão arraigada que diversos gêneros alimentícios eram levados, transportados e exportados para outros lugares a fim de satisfazer a necessidade de europeus ali presentes.

Um exemplo desse transporte de alimentos aconteceu com a farinha de trigo produto essencial para fazer o pão, levada para a China, pois, segundo o viajante Careri, o arroz estufado servido por ali não se acomodava em seu estômago, e para o Panamá, onde tornou-se luxo e encontrava-se apenas na casa dos europeus estabelecidos nas cidades.

Quanto ao pão, fazem tudo para tê-lo. Fidelidade *oblige!* Gemelli Careri, na China, arranjava trigo, mandava fazer biscoitos ou bolachas “quando faltava o biscoito porque o arroz estufado a seco, como é servido nesta região, sem tempero nenhum, não se acomodava no meu estômago...”. No istmo do Panamá, onde não cresce o trigo, a farinha ia da Europa, “não podia ser barata”, e o pão era portanto um luxo. “Só se encontra na casa dos europeus estabelecidos nas cidades e dos crioulos ricos, embora só o usem para tomar chocolate ou para comer doces de caramelo”.¹⁹

Diante dessa dificuldade de encontrar o pão de farinha de trigo, luxo dos mais abastados, em 1697, na Cidade do México, conta Braudel que o viajante Careri presenciou uma manifestação popular que pedia pão ao Vice-Rei e que teve de ser controlada para que a população não colocasse fogo no palácio, como

¹⁹ BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV - XVIII*: I. As estruturas do cotidiano. São Paulo: Martins Fontes, 1995, p. 151.

já havia ocorrido em 1692. A população deste local revoltou-se com a falta de pão feito de farinha de trigo, pois tinham apenas bolo de milho, cultura própria do local.

Outro caso interessante levantado por Braudel não surge de um período de crise propriamente dito, mas de uma forte mudança no cotidiano social a partir da colonização. O autor, apresentando novamente as narrativas de viajantes, menciona algumas das transformações alimentares ocorridas nas sociedades colonizadas, bem como nos hábitos alimentares dos colonizadores, a partir de trocas entre bugigangas quaisquer e diversos tipos de alimentos.

Braudel aponta que James Cook, ao aportar no estreito de Le Maire na América do Sul em 1769, deparou-se com um grupo de “selvagens miseráveis”²⁰ e que utilizavam apenas arcos e flechas para proteção. Dois anos antes disso, porém, em 1767, Samuel Wallis também havia encontrado com esses povos na mesma localidade e descreveu que, ao dar um peixe recém retirado do mar para um desses habitantes, este pegou o alimento com avidez, matou o peixe a dentadas e começou a comê-lo inteiramente, sem retirar espinhas, barbatanas, escamas ou tripas²¹. Essa situação causou grande estranhamento para a população “civilizada” vinda da Europa, um verdadeiro choque de culturas alimentares, tendo em vista o entendimento de alimentação europeu, a partir do cultivo e do preparo dos alimentos.

Segundo Braudel, os viajantes que chegavam às terras colonizadas deparavam-se com diversos grupos indígenas e classificavam-nos de acordo com a alimentação, tomando por base o cultivo ou não da terra. Os indígenas que não

²⁰ *Ibidem* p. 159.

²¹ *Ibidem*.

cultivassem a terra e se alimentassem apenas de caça e pesca eram considerados ainda mais primitivos e selvagens. Por outro lado, aqueles que já tivessem o domínio do cultivo de gêneros alimentícios eram chamados de camponeses, “por mais falhos que sejam”²². Para Braudel, foi a intromissão dos colonizadores europeus que afastou os indígenas das áreas litorâneas e, portanto, da pesca, obrigando-os a optarem por novas maneiras de conseguir alimento através do cultivo, bem como a procurarem novas espécies para a caça, do lado oposto ao mar.

Aqui temos, pois os caçadores índios perseguidos pelos revendedores de peles, manipulados a partir dos fortins da baía de Hudson ou das praças fortes de São Lourenço, deslocando as suas pobres aldeias nômades para surpreender os animais “que são apanhados na neve” com armadilhas e laços: cabras-montesas, lincos, fuinhas, esquilos, arminhos, lontras, castores, lebres e coelhos. Foi assim que o capitalismo europeu apropriou-se da enorme massa de peles da América para fazer concorrência aos caçadores da longínqua floresta siberiana.²³

Temos, portanto, um choque na cultura alimentar e a necessidade de adaptações quanto à alimentação devido às mudanças de localidade impostas pelos colonizadores que, ao buscar peles para a venda na Europa, acabaram forçando os indígenas a procurarem outras localidades para a caça e, conseqüentemente, novas formas de alimentação.

Além da questão do choque alimentar ocorrido, temos a questão da falta de alimento, escassez e fome. Principalmente diante de situações como guerras e revoluções, as populações vivenciam períodos de carência alimentar chegando ao extremo, ou seja, a falta absoluta do alimento.

²² *Ibidem* p. 160.

²³ *Ibidem*.

A questão da fome pode ser observada com certa complexidade, pois, como veremos, em certas situações ela apresenta-se como causa de conflitos e disputas, em outras, como consequências de certos contextos de guerra ou crise.

Um caso de revolta diante da falta de gêneros alimentícios foi o que ocorreu na França momentos antes da revolução que se instauraria no final do século XVIII. Georges Lefebvre escreve sobre a fome que assolava aquela sociedade e a dificuldade de acesso a certos gêneros alimentícios. Segundo o autor, trabalhadores tinham seus salários diminuídos, quando não eram vítimas do desemprego, o que aumentava a carestia dos alimentos. No campo a situação não se diferenciava muito, uma vez que inúmeras pessoas não possuíam terra para o cultivo e trabalhavam como arrendatários das propriedades existentes. Diante da crise, contudo, essa função foi também se exaurindo.

O número de camponeses que não possuía qualquer pedaço de terra, em termos de propriedade ou de posse pelo arrendamento, aumentava então, e como desde essa época a propriedade que não fosse nobre era frequentemente sujeita a partilhas de sucessão, a propriedade rural acabava por se reduzir a migalhas.²⁴

Lefebvre destaca que inúmeros cadernos de queixas utilizados pelos habitantes das cidades mostravam que o número de trabalhadores de lotes médios estava em constante diminuição e que, ao final do Antigo Regime, existiam muitas pessoas a procura de terras. Estas pessoas chegaram a ser miseráveis e, revoltosos manifestavam sua indignação contra as vantagens burguesas.

²⁴ LEFEBVRE, Georges. *O grande medo de 1789*. Rio de Janeiro: Editora Campus, 1979, p. 26 e 27.

Os miseráveis invadiam as terras comunais e fervilhavam nas florestas, sobre as charnecas, à beira dos pântanos, protestando contra os privilegiados e burgueses que empreendiam a exploração através de administradores ou capatazes, reivindicando a venda ou mesmo a distribuição dos domínios do rei e por vezes dos bens do clero; um violento movimento eclodiu contra as propriedades arrendadas cujo desmembramento poderia proporcionar emprego a um grande número de famílias.²⁵

Aí se encontra um momento de revolta diante da situação de miséria e, conseqüentemente, de fome em que alguns franceses se encontravam naquele período. A situação de desemprego que afetava grande parte da população acirrava o estado de carestia na qual o povo se encontrava e, segundo o autor, também aqueles que trabalhavam sofriam, pois os salários eram muito baixos e não acompanhavam as altas dos preços dos gêneros alimentícios, um encarecimento contínuo durante os anos que antecederam a revolução de 1789.

Lefebvre aponta que apenas aqueles que possuíam terras em províncias férteis conseguiam alimentar-se razoavelmente nesse período, mesmo assim estavam sempre a mercê de contratempos e crises, principalmente quanto à colheita e produtividade. “Era necessário viver do “velho trigo”, até que houvesse batido o último dos feixes da nova colheita”²⁶, portanto um ano dependia do outro e, caso a nova colheita não se mostrasse frutuosa vislumbrava-se um futuro sombrio de fome e miséria.

Os trabalhadores viam com maus olhos aqueles comerciantes que levavam os cereais para longe da sua região, bem como, criticavam as novas técnicas de produção e a substituição do cultivo de trigo por oleoginosas ou pela

²⁵ *Ibidem*, p. 27.

²⁶ *Ibidem*, p. 28.

instalação de campos e pomares, pois com isso acabavam perdendo espaço para o seu alimento, que já não se tinha em abundância.

Não se temia, nesse período, apenas as intempéries naturais ou relativas à produção, as guerras e seu consequente aumento dos impostos causavam mudanças no cotidiano das pessoas com novas necessidades de organização e produção para a guerra em desfavor dos habitantes que precisavam de sua alimentação cotidiana. O foco era dado às lutas e necessidades para a vitória e os habitantes continuavam a mercê de seus pequenos salários, ou da produtividade que se mantinha baixa.

Outro fator apresentado por Lefebvre como um estímulo às complicações do Antigo Regime foi o aumento da população na França que entre 1770 e 1790 ganhou cerca de dois milhões de habitantes. A dificuldade de alimentação gerava um clima tenso, vários habitantes escreviam em seus cadernos de queixas nas cidades que tinham muita dificuldade para alimentar seus filhos e que o aumento do número de crianças estava desesperador.

Segundo Lefebvre, todas essas dificuldades aconteceram concomitantemente na França períodos antes da revolução.

Em 1788 a colheita foi péssima. A Turquia acabava de entrar em guerra com a Rússia e a Áustria coligadas; a Suécia interveio em favor daquela. A Prússia manifestava intenção de imitá-la com o apoio da Inglaterra e da Holanda; a Polônia instigada reagiu contra o jugo moscovita. Resultou daí que o Báltico e os mares do Levante tornaram-se pouco seguros, e que os mercados da Europa Central e Oriental foram lentamente se fechando.²⁷

²⁷ *Ibidem*, p. 29.

Percebemos que a crise atingira a França de diversos modos, afetando o cotidiano social e a alimentação dos habitantes, principalmente os mais pobres. A péssima colheita de 1788 deixou os celeiros vazios e ocasionou uma grande alta nos preços dos gêneros alimentícios de primeira necessidade como o pão. Somando-se a isso, o desemprego era imenso devido à abertura da França às indústrias inglesas e o clima de insatisfação e revolta estava presente no cotidiano francês.

O fim do Antigo Regime e toda a situação pós-Revolução Francesa gerou na Europa problemas econômicos que afetaram diversos países e seus hábitos alimentares, influenciando até mesmo o período migratório da região norte de Portugal. Neste país, segundo o historiador Fernando Sousa, as más colheitas iniciaram-se por volta de 1790 e a carestia do pão em 1791 seguindo por um longo período de penúria. Carne encontrava-se apenas nas mesas dos mais abastados.

O preço do pão de trigo regulava o valor dos outros gêneros alimentícios de primeira necessidade, e todos muito caros. A situação de Portugal nesse período era de carestia alimentar. Tudo se agravou ainda mais com a Guerra das Laranjas, conflito que opôs Portugal à Espanha e à França em 1801. Como resultado desta campanha o estado português acabou perdendo parte de suas terras para os espanhóis.

Segundo Fernando Sousa, os recenseamentos realizados no início do século XIX em Portugal demonstraram a miséria na qual se encontrava a população camponesa. Faltava pão e os preços dos alimentos eram muito altos. O conflito agravou ainda mais essa situação de miséria, pois o pouco que se possuía passou a ser destinado no apoio aos combatentes.

Já na segunda metade do século XIX, a situação portuguesa melhorou um pouco chegando até a um aumento populacional. Contudo, as dificuldades de acesso à terra, segundo Roseli Boschilia²⁸, continuaram tendo forte impacto na alimentação dos camponeses portugueses, que se alimentavam principalmente de frutos e da caça. Utilizando as ideias de Godinho, a autora destaca que a própria estrutura física das populações rurais era afetada pela alimentação fraca que realizavam, comendo, entre outras poucas opções, pequenas porções de arroz e vegetais.

Fernando de Sousa destaca que em uma das fichas de recenseamento um padre apontou a fome e o frio como os principais agentes de morte naquela região. Essa situação de miséria levou grande parte dessa população em crescimento a deslocar-se para outras regiões, procurando novas opções de sobrevivência.

Segundo a historiadora Boschilia, nesse período, segunda metade do século XIX, o movimento migratório não se intensificou apenas em Portugal, mas em vários países da Europa que foram afetados pela depressão econômica que atingiu aquele território por volta dos anos 1870 e 1890. Dessa maneira, observamos que o caráter alimentar pode ter sido um dos propulsores das cadeias migratórias do século XIX, pois, a dificuldade de alimentação e de condições econômicas favoráveis a esta, levavam as pessoas a buscarem novos lugares para encontrarem os recursos necessários à sua sobrevivência.

Outro exemplo relacionado à escassez de alimentos em períodos de mudanças, ocorridos no século XIX, diz respeito à situação de pós-guerra no

²⁸ BOSCHILIA, Roseli. *Pequenos Viajantes: reflexões sobre o deslocamento de menores da região norte de Portugal para o Brasil no século XIX*. No prelo.

Paraguai (1864 a 1870). Fernando Lóris Ortolan observa o quanto este conflito afetou a vida da população civil das cidades, com a destruição das casas e o recrutamento massivo de soldados. No pós-guerra, mulheres, crianças e idosos constituíam a maior parte da população, devido à morte dos homens nos combates. No contexto do final da Guerra do Paraguai, segundo o autor, a situação do país era de miséria para quase toda a população que perdeu, inclusive, suas terras para cultivo, ou seja, seus meios de subsistência, fazendo com que o país se deparasse com um forte período de carestia. Mulheres e crianças eram vistas todos os dias mendigando restos de comidas dos soldados em frente aos centros de abastecimentos e restaurantes.

A mortalidade decorrente da miséria e da fome tornou-se altíssima, levando pessoas a morrerem em todos os lugares e a qualquer momento. Além disso, muitas pessoas eram obrigadas a migrarem na tentativa de encontrar abrigo e comida.

Outro exemplo de conflito que provocou modificações na cultura alimentar da população foi a Guerra de Secessão nos EUA (1861 a 1865). De acordo com a historiografia, essas mudanças abriram precedentes para a industrialização dos alimentos e o crescimento no comércio de enlatados. Segundo Wesley Nascimento da Silva, a disputa entre os estados do sul essencialmente agrários, com o norte industrializado permitiu um avanço nas tecnologias alimentares, pois, nesse momento novas formas de armazenamento de comida e de modificações em sua produção permitiam a alimentação não apenas de soldados em *fronts* de batalhas, mas das demais pessoas que passavam pelo conflito interno.

A nutricionista Mariana Veras Oliveira de Carvalho lembra, por exemplo, que a técnica de conservação de alimentos em recipientes lacrados foi

inaugurada em 1809, financiado por Napoleão Bonaparte. Entretanto, esse tipo de alimento ficava restrito aos soldados, até que, com a Guerra de Secessão, houve um crescimento da comercialização desses produtos, ganhando aceitação da população civil e um mercado de consumo em ascensão. Isso se deu porque, com a vitória dos estados do norte, a industrialização passou a ser fundamental para a economia estadunidense, atingindo a produção e o comércio de alimentos e a cultura alimentar da população, que passou a ter em seu cotidiano, produtos alimentícios que passavam por processos industriais para a sua fabricação, conservação e armazenamento.

Se as Guerras do Paraguai e da Secessão tiveram um forte impacto na produção e distribuição de alimentos nos países americanos, não podemos esquecer que a partir do século XX, o problema da escassez alimentar ganhou novas dimensões, atingindo significativo percentual da população mundial, em decorrência da Guerra Civil Espanhola e das duas grandes guerras, consideradas como conflitos totais e que impactaram diversos países do mundo ocidental devido ao fenômeno entrelaçamento das economias iniciado no século XX.

A Guerra Civil Espanhola (1936 a 1939) exemplifica mais uma situação em que a produção de alimentos, bem como a sua comercialização foi diretamente afetada pelos conflitos. Martin Blinkhorn aponta que após o fim da guerra a Espanha encontrava-se em uma grave situação de penúria e miséria, com um número elevado de mortos e a economia muito abalada pelos gastos com o conflito. Somado a isso, o país sofria ainda com a crise na indústria e na agricultura, esta devido às secas que assolaram a região.

Esse quadro delicado pelo qual passava a Espanha, segundo Ana Paula Souza, acabou evoluindo para uma situação de extrema desigualdade social. Os

efeitos da Guerra Civil foram sentidos em todos os âmbitos da sociedade e a crise na economia ocasionou a falta de alimentos e de itens essenciais à sobrevivência humana. Para tentar sanar e conter a evolução negativa do quadro econômico, o governo criou um sistema de racionamento de provisões, contudo, seu funcionamento era ineficiente e a população continuava sofrendo com a falta de recursos mínimos à alimentação.

A escassez de gêneros alimentícios de primeira necessidade provocou o aumento dos preços, gerando um comércio secundário, o chamado mercado-negro, que acabava por enriquecer uns poucos que se aproveitavam da situação de calamidade pela qual passava o país. Segundo Souza

Durante os difíceis anos do princípio da *ditadura franquista*, a miséria em seus mais diversos aspectos e a repressão, afetaram negativamente a vida da sociedade de diferentes formas. Entretanto, a fome, fosse por falta de dinheiro ou pela própria escassez de alimento, era algo que causava nas pessoas um sofrimento imediato que provocava reações das mais inesperadas e adversas.²⁹

Segundo a autora, os efeitos negativos do pós-guerra ficaram expressos em diferentes formas literárias de expressão. Alguns autores utilizaram a escrita de livros para denunciar a situação de penúria pela qual a sociedade estava passando naquele período. Nestes textos o aspecto alimentar era um dos primeiros a serem ressaltados, pois a carestia de alimento era sentida por grande parte da população em seu cotidiano.

Ao entrevistar imigrantes espanhóis que vivenciaram o pós-guerra na Espanha, Marina Braga Carneiro destaca em sua análise que todos os

²⁹ SOUZA, Ana Paula de. *A sociedade metonimizada no espaço do romance Nada de Carmen Laforet*. Dissertação de mestrado. Cuiabá, 2007. Disponível em: <http://www.ufmt.br/ufmt/unidade/userfiles/publicacoes/b8dcc7877d66572d3378370f20c18b3c.pdf>

entrevistados deram ênfase às dificuldades enfrentadas, principalmente com relação ao racionamento de alimentos. Muitos depoentes afirmavam que esse período crítico de alimentação, ainda que de forma mais branda, perdurou por quase uma década depois do fim do conflito. Um dos entrevistados retratou o racionamento como a situação mais severa do pós-guerra, descrevendo detalhadamente as dificuldades enfrentadas por sua mãe na busca por certos gêneros, bem como as filas enormes que se formavam nos centros de distribuição. Outro depoente relatou as estratégias que eram utilizadas pela população para burlar o racionamento por meio das trocas de produtos. Ele conta que seu pai, que era soldado, obtinha alguns produtos básicos trocando-os pelos cigarros que recebia no quartel.

Outro entrevistado afirmou ainda que, pelo fato de alguns legumes e verduras como repolho, cenoura, batata doce e lentilhas serem encontrados com maior facilidade algumas pessoas chegaram a enjoar destes alimentos, uma vez que durante muito tempo eram os únicos produtos disponíveis. Segundo as informações dos entrevistados, embora o governo disponibilizasse diariamente à população certa quantidade de pães e frutas, tudo era rigidamente controlado. Para exemplificar o peso que a escassez alimentar teve na memória destes imigrantes, Carneiro ressalta que este tema era um dos primeiros a serem lembrados no momento em que os entrevistados iniciavam suas narrativas, relembando os efeitos trágicos da guerra em seu cotidiano.

Em uma dimensão ainda mais ampla, situações difíceis relacionadas à alimentação também ocorreram após os grandes conflitos da Primeira e da Segunda Guerra Mundial. Principalmente os países envolvidos nesses conflitos

sofreram com a escassez e o racionamento de alimento e com a falta de segurança alimentar.

No sentido da abrangência das duas Grandes Guerras, podemos defini-las, a partir de Hobsbawm³⁰, como uma “guerra total”.

Temos como certo que a guerra moderna envolve todos os cidadãos e mobiliza a maioria; é travada com armamentos que exigem um desvio de toda a economia para a sua produção, e são usados em quantidades inimagináveis; produz indizível destruição e domina e transforma absolutamente a vida dos países nela envolvidos. Contudo, todos esses fenômenos pertencem apenas às guerras do século XX.³¹

Para o autor, apesar de terem existidos conflitos tragicamente destrutivos antes da guerra total, guerras que envolvessem toda a sociedade eram excepcionais.

A guerra total era assim caracterizada, segundo Hobsbawm, como um conflito que envolveu a maior parte das nações direta ou indiretamente, abrangendo o período das duas Guerras Mundiais, para o qual grande contingente populacional fora convocado para as lutas e o clima de guerra disseminado para a população mundial.

O autor observa ainda que as questões políticas e econômicas foram fatores consideráveis para o fenômeno da guerra total. A rivalidade política internacional era modelada com base no crescimento e competição econômicos, pois a política e a economia dos países fundiram-se com foco nas batalhas e na

³⁰ HOBBSAWM, Eric. *A Era dos Extremos*. São Paulo, Companhia das Letras, 1995.

³¹ *Ibidem*, pp. 40. Disponível em: [https://drive.google.com/viewerng/viewer?url=http://ler-online.jegueajato.com/Eric%20J.%20Hobsbawm/Era%20dos%20Extremos%20\(1914-1991\)%20\(51\)/Era%20dos%20Extremos%20\(1914-1991\)%20-%20Eric%20J.%20Hobsbawm.pdf](https://drive.google.com/viewerng/viewer?url=http://ler-online.jegueajato.com/Eric%20J.%20Hobsbawm/Era%20dos%20Extremos%20(1914-1991)%20(51)/Era%20dos%20Extremos%20(1914-1991)%20-%20Eric%20J.%20Hobsbawm.pdf)

necessidade de armamentos mais eficazes para destruir o inimigo, revelando uma guerra com metas ilimitadas e sem fronteiras definidas.

Para Hobsbawm, a paz existiu antes de 1914. Instaurada a Primeira Guerra Mundial veio algo que não merecia mais esse nome, dando início à “guerra total”, que só teria seus efeitos minimizados em 1945.

Após a Primeira Grande Guerra, diversas organizações a nível mundial passaram a preocupar-se com a questão da segurança na alimentação, tendo em vista a situação de calamidade em que se encontravam as populações mais afetadas pelos conflitos. Estudos indicam o tema da segurança alimentar tendo seu ponto de partida o contexto pós-Primeira Guerra, conforme nos mostra Elisabete Maniglia que aponta o Direito Agrário como uma das preocupações daquele momento.

Mesmo em países que não tiveram participação direta nos conflitos, a população civil foi afetada pelos problemas de abastecimento, uma vez que a guerra total alastra o clima de guerra para grande parte dos países do mundo, fazendo-a pertencer ao cotidiano e aproximando todas as pessoas dos conflitos, como bem demonstrou Hobsbawm.

. Em Portugal³² temos um exemplo da situação alimentar na Europa desse período e das dificuldades pelas quais a população passava, sobretudo no que se referia à carestia de alimentos. Devido às guerras e conflitos, grande parte dos alimentos produzidos em Portugal eram enviados para os países envolvidos diretamente nas lutas, deixando o país em um cenário de escassez.

³² Portugal participou da Primeira Guerra Mundial, entretanto, manteve-se neutro durante a Segunda.

Além do contexto da guerra, Portugal passava também por um período de epidemias mortais que, segundo Manuel Villaverde Cabral, em 1918 morreram no país o dobro de pessoas que morriam todos os anos.

Depoimentos de portugueses encontrados em uma publicação³³ garantem que nos centros urbanos, muitas pessoas tinham que sair de madrugada para enfrentar longas filas com suas senhas de racionamento, e mesmo assim nem sempre conseguiam garantir a comida, pois esta acabava pouco tempo depois que a distribuição era iniciada. Para tentar minimizar tal situação, o governo português promoveu o programa “Sopa dos Pobres”, que atendia as famílias mais carentes e seus agregados, tudo controlado através da apresentação de um cartão. De acordo com alguns depoentes, muitas crianças eram vistas indo buscar a sopa para a família, utilizando como panelas latas de 5kg, que anteriormente eram usadas para o acondicionamento de atum.

Segundo diversos depoimentos de pessoas que vivenciaram este período³⁴, a sopa servida à população era preparada com massa, feijão, peles ou apenas o cheiro de carne. Esta sopa ficou conhecida entre a população como “Sopa do Sidónio”, uma vez que foi por iniciativa de Sidónio Pais, então presidente da república, que teve início a distribuição da sopa no período da Primeira Guerra Mundial. Sua distribuição continuou sendo realizada por muitos anos depois, sendo que a realidade da Segunda Guerra Mundial ainda contou com a distribuição da “Sopa do Sidónio”, evidenciando as dificuldades enfrentadas pela população europeia e a situação de escassez que assolou aquele continente entre e depois das Grandes Guerras.

³³ Os depoimentos e informações a respeito da Sopa dos Pobres estão disponibilizadas em um blog português denominado “Conta-me como era...”. Disponível em: <http://contamecomoera.blogspot.com.br/2010/03/sopa-do-sidonio.html>

³⁴ *Ibidem*.

O contexto da Primeira Guerra Mundial teve uma repercussão ampla sobre a população do Brasil³⁵ também. Segundo Álvaro Leal Santos esse período foi de grande escassez de gêneros de primeira necessidade e a guerra acirrou um cenário de crise com a alta geral nos preços dos alimentos e a dificuldade na distribuição de produtos de primeira necessidade para grande parte da população brasileira.

Santos, analisando o caso do pós-guerra na Bahia, afirma que a economia daquele período e naquele local priorizou investimentos na produção agrícola voltada ao mercado externo, buscando auxiliar na escassez de gêneros

³⁵ O Brasil, integrante desse contexto mundial, também passou por momentos de crises ao longo de sua história que deixaram evidências nas memórias gustativas. Laura de Mello e Souza (1986), por exemplo, problematiza a situação alimentar da população de Minas Gerais durante a busca pelo ouro na região no século XVIII. Os viajantes que passaram pela região e fizeram seus registros destacavam a situação de miséria alimentar pela qual a população passava. A condição de precariedade poderia ser vista na aparência física das pessoas que, frequentemente eram raquíticas, “cujo olhar doentio ‘pode ser atribuído à sua alimentação miserável’” (SOUZA, Laura de Mello. *Desclassificados do ouro. A pobreza mineira no século XVIII*. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1986, p.145.). Por sua vez, Balhana, Machado e Westphalen (1969). Observam que no século XIX, no Paraná, a questão alimentar iniciou um processo de transformação a partir da vinda de imigrantes e o estabelecimento destes em áreas de cultivo. A partir de 1865 a província recém-emancipada de São Paulo, passou a receber contingentes populacionais de caráter imigratório para desenvolver suas atividades na agricultura de exportação da erva-mate. Observa-se certa preocupação diante do cenário de exportação de uma monocultura na Província inteira, afetando diretamente o mercado interno e o abastecimento alimentar da população daquele estado. Segundo, um relatório de 1860 (PARANA. *Relatório do Presidente da Província José Francisco Cardoso*. Curitiba, Typ. De Candido Martins Lopes, 01 de março de 1960. Disponível em: http://www.arquivopublico.pr.gov.br/arquivos/File/pdf/rel_1860_p.pdf), o cultivo de outros gêneros como trigo, mandioca e milho era feito por uma pequena parcela da população imigrante que não se dedicava à plantação da erva-mate, entretanto, essa quantidade não era suficiente para preencher as exigências do consumo. Carlos Roberto Antunes dos Santos (2001) observa que, apesar da falta de interesse na produção agrícola de subsistência, com o passar dos anos e a efetiva participação do Paraná na exportação de erva-mate, o mercado interno encontrou maneiras de tentar se estabilizar a fim de superar as necessidades alimentares e diminuir a alta de preços ocorrida nas primeiras décadas após a emancipação da província após 1850. Segundo o autor, no final do século XIX, o sistema de colonização voltou-se para abastecer também os mercados internos e alimentar a população urbana, através da mão de obra camponesa em suas propriedades. Outro tema que suscitou o olhar da historiografia sobre a questão da alimentação foi a gripe espanhola que afetou diretamente o cotidiano alimentar da sociedade brasileira. A doença chegou ao Rio de Janeiro por volta de 1918, através dos navios que vinham da Europa. A desorganização e a pausa nas atividades comerciais de todos os gêneros provocou uma grave crise no abastecimento da cidade do Rio de Janeiro. Segundo Nava (1976), descrevia-se a fome e os ataques frequentes às padarias e armazéns por famintos e doentes em busca de alimento. Santos (2006) aponta que nas regiões suburbanas a escassez de gêneros alimentícios era ainda maior que no centro urbano e, com o intuito de amenizar a situação, o governo local passou a distribuir pão e caldo de galinha para a população.

alimentícios em virtude da Primeira Guerra Mundial nos países diretamente afetados pelo conflito. Porém, o mercado interno ficou a deriva sem uma política de abastecimento que levasse em conta as necessidades básicas dos habitantes nacionais, ocasionando uma situação de carestia e escassez nacional.

Portanto, o Brasil encontrava-se sofrendo as consequências de situações externas que acabavam influenciando diretamente no cotidiano da sua população especialmente no que dizia respeito às condições de subsistência e intimamente a sua alimentação.

Neste item, ao procurarmos mostrar um pequeno panorama da alimentação em períodos de transformações sociais ou crises mundiais ao longo dos séculos XVII, XVIII, XIX e XX, vimos que a cultura alimentar é um dos primeiros aspectos da vida cotidiana a sofrer alterações e readaptações nesses momentos, afetando diretamente a vida das pessoas.

1.3 A SEGUNDA GUERRA MUNDIAL E A ESCASSEZ ALIMENTAR NO BRASIL

Durante a Segunda Guerra Mundial muitos países, mesmo não estando diretamente ligados ao conflito, sofreram as consequências do confronto enfrentando dificuldades econômicas que afetaram a população, sobretudo no que se referia ao abastecimento de gêneros alimentícios e combustíveis.

A realidade brasileira neste contexto teve características próprias ao se configurar uma contradição entre o sistema político vigente no país e seu posicionamento no conflito, contribuindo para a escassez na alimentação, não só em virtude da economia mundial de guerra, mas também da forte onda de mobilização nacional desenvolvida por Getúlio Vargas.

Em 1937, Getúlio Vargas implantou o Estado Novo, um regime ditatorial com decisões políticas centralizadas, acarretando mudanças sociais e econômicas no país, com o intuito de garantir a modernização pela via da autoridade. Vargas governava por meio de decretos-leis e nomeava diretamente os líderes dos estados.

Boschilia observa que com relação à política econômica, o país procurava firmar suas parcerias com aqueles que melhor atendessem seus interesses. Dessa forma, em 1935 assinou um acordo comercial com os EUA e no ano seguinte outro com a Alemanha para a exportação de produtos nacionais.

Tendo em vista esse jogo de interesses por parte do Brasil, os norte-americanos ficaram temerosos com uma possível aliança entre aquele e a Alemanha e se adiantaram em dirigir sua atenção a um espaço do nordeste brasileiro para a instalação de uma base estratégica caso a guerra tornasse-se mundial, ampliando sua extensão de segurança.

Com os encaminhamentos do conflito e a preocupação com os territórios americanos, organizou-se as Conferências Pan-americanas que, segunda Boschilia, tiveram o objetivo de defender a América, independentemente dos regimes políticos vigentes em cada país. Assim, o Brasil ficava cada vez mais próximo dos EUA.

Os laços tornaram-se mais estreitos quando o governo norte-americano propôs a instalação de uma indústria de aço no Brasil, em troca da concessão da porção de terra do nordeste para a implantação de uma base aérea estadunidense, como aponta Boschilia. Como o governo brasileiro estava em busca de parcerias comerciais para a industrialização, visando o desenvolvimento

econômico, aceitou o acordo e em 1941 foi criada a Companhia Siderúrgica Nacional e tropas dos EUA instalaram-se em Natal.

Em dezembro de 1941, a guerra transformou-se em um conflito mundial, após o ataque do Japão a Pearl Harbor e a entrada dos Estados Unidos. Essa situação afetou todos os países da América que, em janeiro de 1942, organizaram-se e tomaram a decisão de romper todas as relações com os países do Eixo, opostos dos estadunidenses no conflito.

Esse rompimento não agradou, principalmente, a Alemanha, com quem o Brasil havia firmado um acordo de exportação, e em fevereiro do mesmo ano ocorreu o torpedeamento dos navios mercantes brasileiros, levando o país a declarar guerra aos países do Eixo e adentrar ao conflito mundial.

Entretanto, os países Aliados na guerra, ao lado de quem o Brasil se colocou, tinham essencialmente características democráticas, o que contradizia a política governamental desenvolvida por Vargas em território brasileiro, uma vez que a ideologia autoritária vivida no Brasil se aproximava daquelas dos países do eixo, principalmente a Alemanha e a Itália.

O historiador Ricardo Seitenfus demonstra que a relação entre o Brasil e os EUA da América estava próxima, devido aos acordos comerciais e negociações econômicas. Mesmo Vargas tentando manter-se neutro diante de um cenário contraditório para sua política (de um lado ideologias que se aproximavam das suas e do outro acordos comerciais importantes), os EUA forçaram um apoio do Brasil aos países Aliados, ameaçando o rompimento de contratos comerciais.

Porém, Segundo João Fábio Bertonha era muito difícil para os brasileiros compreenderem a necessidade de o país participar da guerra, ainda mais contra

os países fascistas, com ideologias que se assemelhavam àquelas vivenciadas pelos brasileiros em seu cotidiano.

Nesse sentido, Roney Cytrynowicz observa que durante a Segunda Guerra Mundial, no Brasil procurou-se criar um verdadeiro *front interno*, preparando toda a população para as consequências do conflito, bem como, instaurando um clima de tensão, para que todos pudessem sentir os efeitos do cenário mundial e esquecerem a contradição entre as políticas interna e externa dos governantes nacionais.

Essa mobilização nacional proposta pelo governo federal diante da guerra era necessária para que toda a população se dispusesse a favor do conflito, contribuindo com o que fosse necessário. O principal elemento no tocante a essa mobilização nacional foi o fator da dieta e da escassez de alimentos, pois estes eram indispensáveis para a população, e seria a maneira mais rápida de fazer com que as pessoas percebessem os efeitos da guerra sobre o país. Essa escassez alimentar fez-se presente no cotidiano das pessoas, principalmente no que se refere a certos gêneros alimentícios como a farinha de trigo e o açúcar, e produtos industrializados como o gás de cozinha e os combustíveis em geral.

Estabeleceu-se em todo o território nacional uma “economia de guerra”, ou seja, o cotidiano como um todo haveria de ser modificado para adaptar-se a realidade imposta pelo conflito. Dessa forma, a cultura, o social, a alimentação, entre outros aspectos da vida das pessoas, passaram por adaptações e transformações, a fim de que o sentimento e a sensação diante da guerra estivessem de acordo com o discurso do governo e sua proposta.

Essa mobilização atingira todas as esferas da vida pública e privada dos brasileiros. Cytrynowicz aponta para transformações sociais, culturais,

econômicas, alimentares, com relação aos combustíveis, à energia, além de muitas notícias relacionadas à guerra publicadas em jornais e divulgadas no rádio, ocasionando mudanças em todos os âmbitos da vida, inclusive nas relações entre as pessoas³⁶.

Essas medidas se alinhavam com as necessidades do Estado Novo e colocavam a guerra como um álibi necessário para o bom andamento do sistema estado-novista, o qual, segundo o autor, “ênfatizava ideias militares, povo em marcha, disciplina, bravura e lealdade, destreza e resistência muscular, desbravamento e coragem, organização e vigilância, sacrifício e união”³⁷. Portanto, a guerra era o momento ideal para mobilizar as pessoas como soldados a serviço da pátria.

Desse modo, de acordo com este autor, a escassez de alimentos não foi reflexo da guerra na Europa, como aconteceu naqueles países, mas, foi instrumentalizada e mobilizada como política, trazendo o clima de guerra para mais perto dos brasileiros, criando o *front interno* a partir da mobilização nacional. Ainda assim, a escassez atingiu a vida das pessoas e ficou marcada na memória da população como uma consequência da Segunda Guerra Mundial. Percebemos isso por meio de entrevistas que reconstruíram a memória das pessoas que participaram desse momento.

No caso da cidade de São Paulo, Cytrynowicz aponta que

³⁶ Para exemplificar como a Segunda Grande Guerra impactou as relações sociais no Brasil temos o estudo feito por Marcio Pereira mostrando como os imigrantes alemães sofreram repressão em Curitiba durante o conflito. Suas casas comerciais foram depredadas, muitos faliram e não possuíam mais condições de viver em comunidade, pois eram excluídos devido sua vinculação com os países do Eixo. PEREIRA, Márcio José. *Politizando o cotidiano: repressão aos alemães em Curitiba durante a Segunda Guerra Mundial*. Dissertação de Mestrado. Maringá: 2010.

³⁷ CYTRYNOWICZ, Roney. *Guerra sem Guerra: a mobilização e o cotidiano em São Paulo durante a Segunda Guerra Mundial*. São Paulo: Geração Editorial, 2000, p.19.

Os episódios e os causos em torno da falta de pão e das filas para comprar pão, além do uso do gasogênio nos automóveis, são os mais comumente contados em meio à memória familiar de guerra na cidade.³⁸

Outro exemplo de como a escassez ficou gravada na memória da população diz respeito à cidade de Curitiba. Ao analisar o cotidiano de Curitiba durante a Segunda Guerra Mundial, Boschilia mostra, a partir de entrevistas realizadas com imigrantes que vivenciaram esse período e dão conta das necessidades que mobilizavam a sociedade curitibana, a incessante busca por produtos que faltavam ou a utilização da criatividade como ferramenta de substituição daquilo que faltava. Um exemplo das estratégias utilizadas pela população para a obtenção de alimentos é apontado no depoimento de Luiz Groff

Minha mãe, às vezes, recebia farinha de Campo do Tenente, da casa de minha prima que tinha um moinho, desses moinhos que ainda tinha um pouco de farinha de trigo... Ou então, minha mãe pegava macarrão, dissolia o macarrão na água e daquela massa fazia pão.³⁹

Percebe-se, dessa maneira, como as necessidades básicas de alimentação passavam por transformações e adaptações sociais, sofrendo grande influência do campo político em seus meios, pois, como aponta Remond, o campo político abrange, muitas vezes, as realidades pertencentes ao campo privado, atingindo o cotidiano mais íntimo da sociedade. Como afirma o autor, durante uma guerra todas as tarefas e realidades tornam-se atividades de cunho político, “em tempo de guerra o que não é político? A moral do país, o abastecimento dos

³⁸ *Ibidem*, p. 52 e 53.

³⁹ GROFF, Luiz. Depoimento a Aparecida Vaz da Silva. Curitiba, 26 de maio de 1995. In: BOSCHILIA, Roseli. O cotidiano de Curitiba durante a Segunda Guerra Mundial. In: *Boletim informativo da Casa Romário Martins*. Curitiba, Fundação Cultural de Curitiba, volume 22, número 107, outubro de 1995., p.36.

exércitos, a divisão da escassez, são tarefas que cabem ao poder político, pois envolvem a salvação da nação”⁴⁰

O cotidiano passa a ser visto sob a ótica política, sofrendo as alterações diante do contexto conturbado vivenciado no período. A escassez de alimentos foi um dos principais aspectos tocantes dessa politização do cotidiano, gravado na memória das pessoas que relembrou as dificuldades com as quais se depararam durante a guerra.

Para Roney Cytrynowicz o fator da dieta tornou-se um tema central nessa mobilização nacional, atingindo gêneros de primeira necessidade como a farinha de trigo, o leite e o açúcar.

Durante a Segunda Guerra Mundial, o governo federal tomou várias iniciativas de mobilização que incidiam sobre questões alimentares da população. Além do pão de guerra, foi lançada uma “sopa de guerra”, estimulando o plantio da “horta da vitória”; o leite foi tornado arma da constituição do front interno e as vitaminas foram transformadas em garantia do território e da soberania nacional.⁴¹

A alta nos preços desses gêneros alimentícios foi também uma maneira de trazer os efeitos da guerra ao cotidiano. Ao consultar tabelas referentes aos preços dos alimentos no Distrito Federal daquele momento, ou seja, o Rio de Janeiro, analisamos uma alta valorização dos itens de primeira necessidade, contribuindo para a discussão acerca do discurso sobre a escassez que atingiu todo o país. Segundo as tabelas, todos os alimentos sofreram elevação de preços, sendo que alguns como o café, uma produção nacional, tiveram

⁴⁰ RÉMOND, Rene. *Por uma história política*. 2.ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 1996, p.443

⁴¹ CYTRYNOWICZ, Roney. *Guerra sem Guerra: a mobilização e o cotidiano em São Paulo durante a Segunda Guerra Mundial*. São Paulo: Geração Editorial, 2000, p.52.

aumentos significativos, o que evidencia certa contradição nesse cenário. Contribuindo para a versão apresentada por Cytrynowicz, no tocante ao espírito de guerra que atingiu toda a sociedade e não uma escassez propriamente dita como consequência da guerra.

TABELA 1 – Preços médios anuais dos gêneros alimentícios no comércio atacadista do Distrito Federal - 1944⁴²

GÊNEROS	UNIDADE	MÉDIA ANUAL EM CR\$						
		1937	1938	1939	1940	1941	1942	1943
ARROZ JAPONÊS ESPECIAL	sac. 60k.	78,59	67,45	51,68	52,53	89,04	102,00	112,00
AÇÚCAR REFINADO EXTRA	pac. 5k	5,00	5,70	5,70	5,70	5,70	6,12	6,98
ALFAFA	Quilo	0,49	0,55	0,53	0,49	0,57	0,67	1,50
ALHOS NACIONAIS	Cento	6,65	5,88	6,00	5,74	8,72	5,71	8,80
AMENDOIM COM CASCA	sac.25k	23,69	26,20	39,00	23,24	32,96	35,25	38,00
BACALHAU EXTRA ESPECIAL	cx. 58k	222,50	264,89	281,81	435,58	678,33	1110,00	1540,00
BANHA REFINADA P. ALEG.	cx. 60k	250,34	236,67	216,48	194,51	248,93	280,00	364,00
BATATA AMARELA	Quilo	0,98	0,98	0,85	1,06	0,98	1,03	2,00
CAFÉ TORRADO E MOIDO	Quilo	3,60	3,60	3,40	2,90	2,90	2,90	3,60
CARNE SECA ESPECIAL	Quilo	3,05	3,05	3,44	3,44	4,07	4,10	6,00
CEBOLA NACIONAL	Caixa	53,80	57,55	65,05	107,69	119,20	86,40	110,00
FARINHA MANDIOCA FINA	sac. 50k	32,27	31,49	26,95	22,17	25,25	25,00	42,00
FEIJÃO PRETO BOM	sac. 60k	36,26	22,23	58,40	57,49	45,00	48,00	50,00
FEIJÃO BRANCO GR. ESP.	sac. 60k	88,28	72,60	59,95	82,28	109,14	82,00	83,00
FEIJÃO MANTEIGA ESP.	sac. 60k	56,57	48,30	71,56	94,76	94,29	67,17	96,00
FEIJÃO MULATINHO ESP.	sac. 60k	39,45	34,54	55,70	60,86	58,63	45,58	62,00
FUBÁ MILHO EXTRA	sac. 50k	27,00	27,90	28,00	28,10	27,50	30,00	40,00
LOMBO DE PORCO SALGADO	Quilo	3,05	2,88	3,15	3,00	3,45	3,00	5,80
MANTEIGA SALGADA	Quilo	7,91	6,16	8,04	7,08	8,33	7,45	14,00
MILHO VERMELHO	sac. 60k	21,88	24,51	24,00	24,96	24,60	27,60	35,00
POLVILHO ESPECIAL	Quilo	0,69	0,89	0,78	0,69	0,79	0,90	1,80
TOUCINHO MINEIRO	Quilo	2,95	2,48	2,83	2,57	3,56	3,60	5,50

⁴² Relatório do Departamento de Geografia e Estatística do Distrito Federal – 1944. Arquivo Público do Rio de Janeiro.

Percebemos, ao analisar a tabela anterior, a variação de preços dos gêneros alimentícios que atingiu a população, nesse caso, do Distrito Federal. A variação é muito grande em alguns gêneros, chegando a dobrar o valor, como a batata amarela, a carne seca, a cebola nacional e a manteiga salgada. O encarecimento do custo de vida contribuiu para o discurso sobre a escassez de alimentos, pois a aquisição de alguns gêneros alimentícios tornou-se difícil e cara para os brasileiros.

Essa situação tornou-se notável em algumas cartas e telegramas que demonstravam situações cotidianas a que as pessoas estavam submetidas naquele momento, principalmente no tocante à alimentação e a escassez de gêneros, sendo, por vezes, necessária a elaboração de táticas como recurso para minimizar os problemas de abastecimento.

Em Minas Gerais, temos um exemplo de como a escassez ou o discurso sobre ela, atingiu a população, ao pesquisarmos alguns telegramas trocados entre os residentes e a presidência da República. Em um deles, proveniente de Muzambinho⁴³, encaminhado em fevereiro de 1942, moradores escrevem denunciando a falta de arroz na cidade, e quando este aparece, surge com preços exorbitantes.

⁴³ Fonte: Arquivo Nacional – cópia de telegrama recebido. Procedência: Muzambinho, MG – 1942.

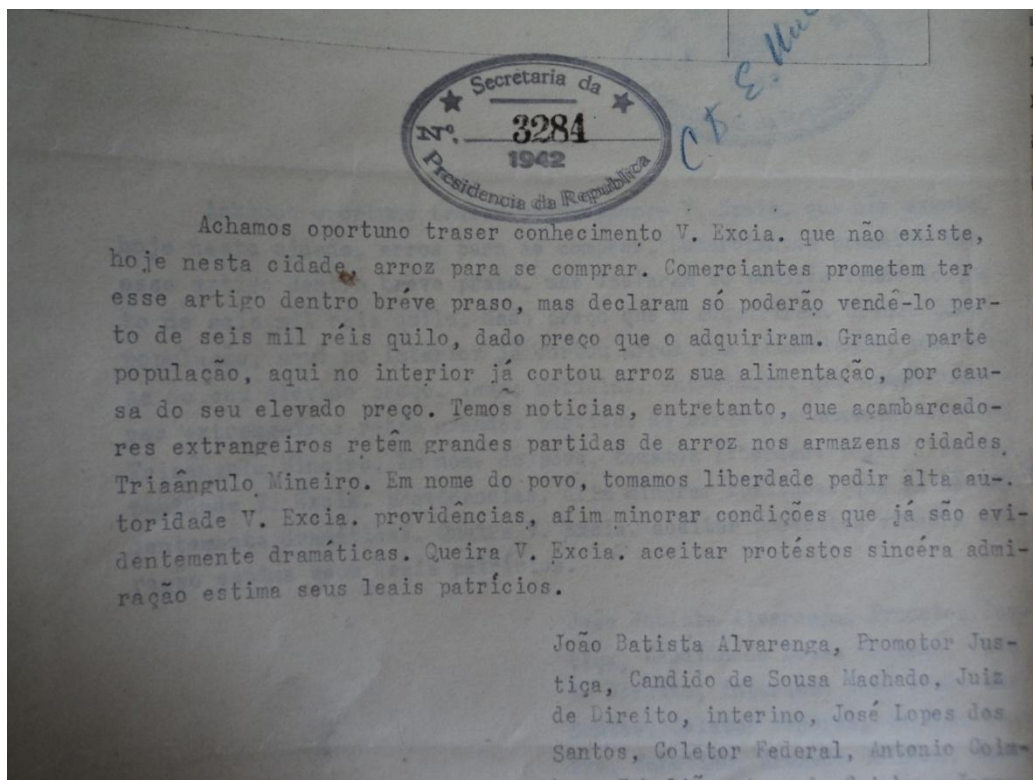


FIGURA 1 – TELEGRAMA DE MUZAMBINHO (1942) – RJ – FONTE ARQUIVO NACIONAL

Transcrição literal do texto principal: Achamos oportuno trazer conhecimento V. Excia. que não existe, hoje nesta cidade, arroz para se comprar. Comerciante prometer ter esse artigo dentro breve praso, mas declaram só poderão vendê-lo perto de seis mil réis quilo, dado preço que o adquiriram. Grande parte população, aqui no interior já cortou arroz sua alimentação, por causa do seu elevado preço. Temos notícias, entretanto, que açambarcadores estrangeiros retêm grandes partidas de arroz nos armazéns cidades Triângulo Mineiro. Em nome do povo, tomamos liberdade pedir alta autoridade V. Excia. providências, afim minorar condições que já são evidentemente dramáticas. Queira V. Excia. aceitar protestos sincera admiração estima seus leais patrícios. (sic)

No Rio de Janeiro, um telegrama assinado por “uma vítima”⁴⁴, denuncia o abuso nos preços dos gêneros de primeira necessidade, afirmando que os humildes estão tendo dificuldade de acesso a esses produtos. O denunciante chegou a elaborar uma tabela comparativa de preços de 1930 a 1942, além disso, afirma que os vendedores chegam a estocar os produtos escondido para não vendê-los por preços inferiores, forçando o aumento dos preços, seguindo a lógica da oferta-procura.

⁴⁴ Fonte: Arquivo Nacional – cópia de telegrama recebido. Procedência: Rio de Janeiro, RJ – 1942.

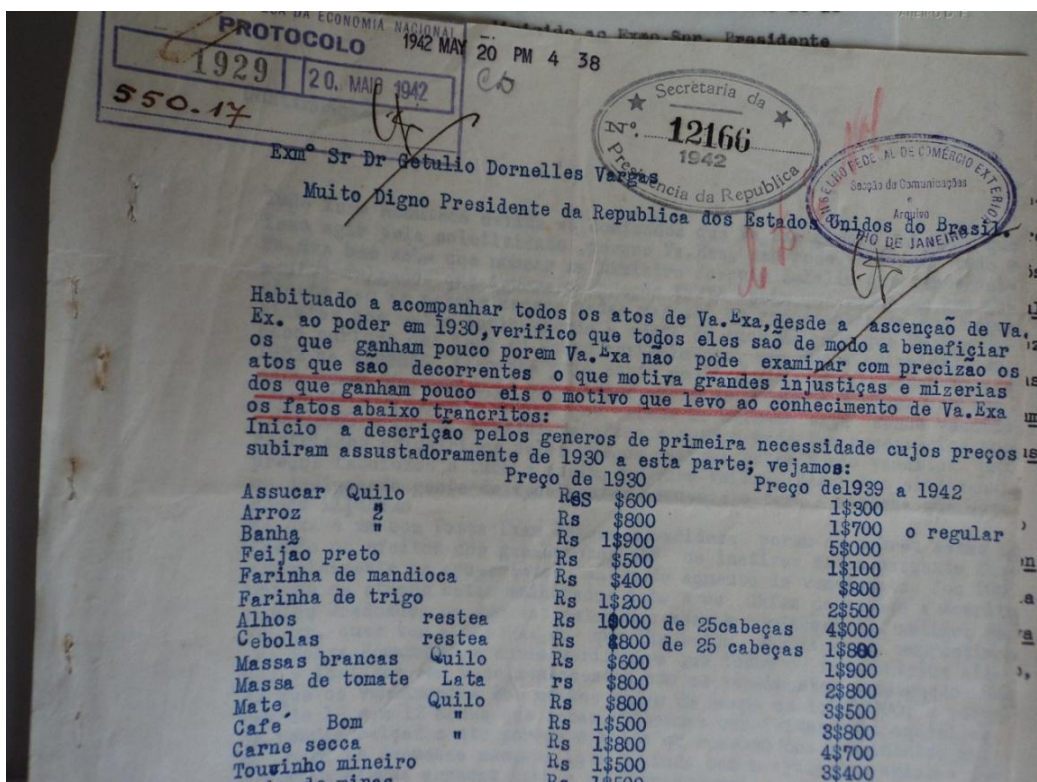


FIGURA 2 – TELEGRAMA DO RIO DE JANEIRO – RJ – FONTE ARQUIVO NACIONAL

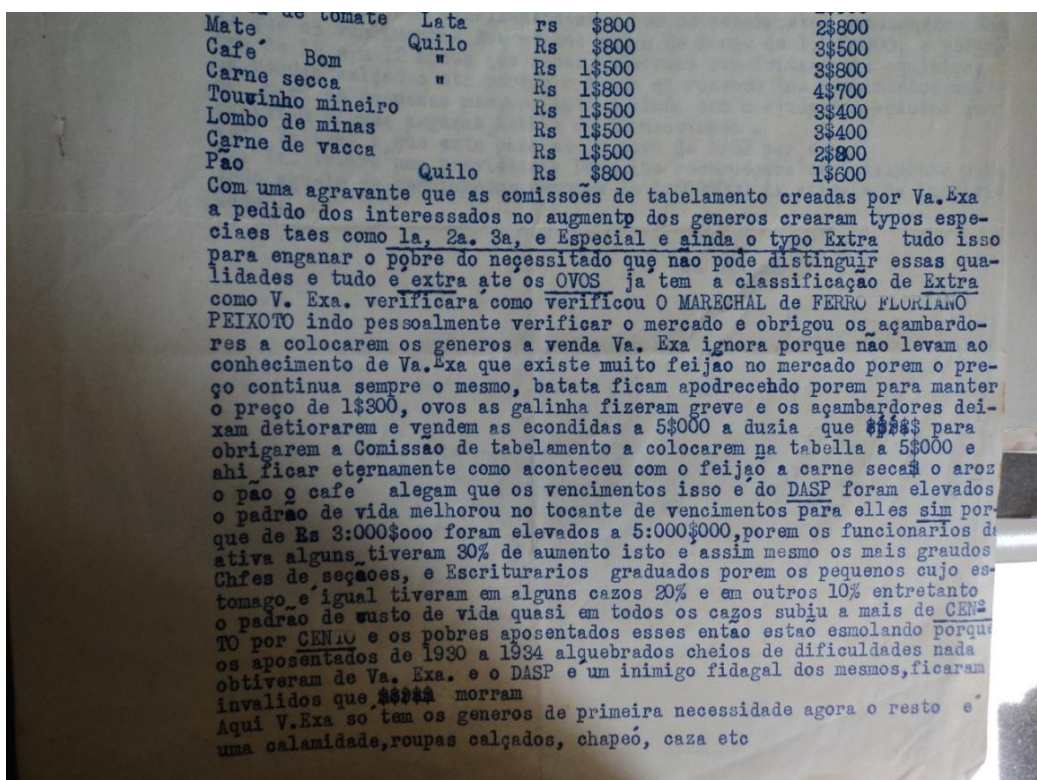


FIGURA 3 – TELEGRAMA DO RIO DE JANEIRO – RJ – FONTE ARQUIVO NACIONAL

Transcrição literal do texto principal: Com uma agravante que as comissões de tabelamento creadas por Va. Exa a pedido dos interessados no aumento dos genetos crearam typos especiaes taes como 1ª, 2ª, 3ª, e especial e ainda typo extra tudo isso para enganar o pobre do necessitado que não pode distinguir essas qualidades e tudo é extra até os OVOS já tem a classificação de Extra como a V. Exa. Verificará como verificou o MARECHAL de FERRO FLORIANO PEIXOTO indo pessoalmente verificar o mercado e obrigou os açambardores a colocadem os gêneros a venda Va. Exa ignora porque não levam ao conhecimento de Va. Exa que existe muito feijão no mercado porem o preço continua sempre o mesmo, batata ficam apodrecendo porém para manter o preço de 1\$300, ovos as galinhas fizeram greve e os açambardores deixam detiorarem e vendem as escondidas a 5\$000 a dúzia que para obrigarem a comissão de tabelamento a colocarem na tabella a 5\$000 e ahi ficar eternamente como aconteceu com o feijão a carne seca o arroz o pão o café alegam que os vencimentos isso é do DASP foram elevados o padrão de vida melhorou no tocante de vencimentos para elles sim porque de Rs 3:000\$000 foram elevados a 5:000\$000, porém os funcionários da ativa alguns tiveram 30% de aumento isto é assim mesmo os mais graúdos chefes de seções e escriturários graduados porém os pequenos cujo estomago é igual tiveram em alguns cazos 20% e em outros 10% entretanto o padrão de custo de vida quase em todos os caxos subiu mais de CENTO por CENTO e os pobrema aposentados esses então estão esmolando porque os aposentados de 1930 a 1934 alquebrados cheios de dificuldades nada obtiveram de Va, Exa. e o DASP é um inimigo fidagal dos mesmos, ficarem inválidos que morram. Aqui V.Rxa só tem gêneros de primeira necessidade agora o resto PE calamidade, roupas, calçados, chapéo, caza etc. (sic)

Continuação

Tudo isso acontece devido as comissões que Va. Exa nomeia julgando que irao agir pela coletividade, porque Va. Exa, nao pode verificar tudo e Va. Exa bem sabe que nomear um Ministro Joaquim Eulalio que tem vencimentos folgados que ignora os preços tanto assim que reúne em seu gabinete nao as massas necessitadas mas sim os representantes dos negociantes que estão enriquecendo a custa do suor do povo, que Va. Exa um caso curioso que levo ao vosso conhecimento, uma droga adquirida em 1932, na Alemanha pelo custo de 25 gramas 11\$000 esta droga esta sendo vendida hoje pela importancia de 200\$000. Mana que era comprado e o foi ate 1939 o que existe no mercado esta sendo vendido 1:000\$000 o quilo, Lycetol Salofeno e outros saes tao necessarios aos resfriados adquiridos pelos preços antigos estão sendo vendidos por preços fabulosos e tudo e assim, procure Va. Exa, fazer uma sindicancia ou designando gente de vencimentos pequenos e tera a certeza que esta sendo illudido

Va. Exa e um bom Vossa Exam Espoza e caridoza porem os pobres estão sofrendo os efeitos dos gananciosos e os inativos estão passando fome especialmente os aposentados antes do aumento de vencimentos dos 30% porque os atuais estão melhorados isto e os Chfes de seções e Escriuvarios Graduados os demaes estão nas mesmas condições dos antigos

Va. Exa, quer ter a certeza do que lhe estou verifique os emprestimos na Caixa Economica e então verificara que todos os funcionarios ativos e inativos com vencimentos estão com os vencimentos consignados de modo que os vencimentos dos mesmos sejam de menos de 1:500\$000, e reformam de 12 e, m 12 mezes que essas reformas sao feitas para aquisição de roupas calçados etc porque o galdo qu recebem dos vencimentos mal da para as despesas mensaes isto e ainda com o ajuda dos agiotas que suavizam alguma arguras isto e os fornecedores.

Veja Va. Exa. o que esta passando o povo de 1930 para cá

Va. Ex. tomara uma providencia Deus lhe recompeçara especialmente para todo aquele de vencimentos menores de 1:500\$000 da ativa e da inatividade.

Uma vitima

FIGURA 4 – TELEGRAMA DO RIO DE JANEIRO – RJ – FONTE ARQUIVO NACIONAL

Neste telegrama, o autor questiona o papel de órgãos criados pelo governo federal para a organização da mobilização economia, em especial a Coordenação Mobilização Econômica, responsável por tabelar os preços e gerenciar a escassez, a fim de que especuladores não ganhassem vantagem sobre as dificuldades de aquisição de alimentos e que a população não carecesse ainda mais de gêneros alimentícios de primeira necessidade.

Temos, portanto, um panorama da situação de escassez e de superfaturamento dos gêneros alimentícios de primeira necessidade em todo o país durante a Segunda Guerra Mundial. A dificuldade de aquisição desses produtos concentrava-se, na maior parte das vezes, na população mais carente. Essa situação era primordial para contribuir com o espírito de mobilização nacional que Vargas procurou incitar na população, pois ao sentir as consequências da guerra na sua vida cotidiana, as pessoas tomavam partido do Estado e se posicionavam em favor do conflito e da defesa nacional.

Tendo em face este jogo político em torno da escassez alimentar, não cabe aqui analisar a moralidade de tal ato, entretanto, cabe-nos perceber que a situação de um conflito gerou uma consequência alimentar sentida no cotidiano e a necessidade de substituição e adaptação da cultura alimentar naquele período pelas pessoas afetadas diretamente pela mobilização nacional imposta por Vargas e sua opção pela entrada na guerra.

Podemos analisar que a ditadura de Vargas vinha revestida do conceito de “nacionalismo”, forçando as pessoas a criarem esse espírito patriótico de unidade. Para isso, o Estado utilizava-se de métodos e ferramentas de diversos setores, para que nada escapasse a sua observação e tudo convergissem a “organização nacional”. Uma das ferramentas utilizadas pelo Estado a fim de

garantir a manutenção e a abrangência de suas ideias foram os periódicos, que se tornaram divulgadores da ideologia patriótica, pois, eram censurados constantemente pelo governo, como aponta Tucci Carneiro, ao afirmar que uma das formas para a manutenção da disciplina imposta pelo governo Vargas foi a implantação de forte controle social e político através de órgãos como DOPS (Departamento de Ordem Política e Social) e DIP (Departamento de Imprensa e Propaganda). Este gerenciava as publicações nacionais, e as submetia a aprovações do governo para suas publicações.

Percebemos que o clima de mobilização nacional em torno da Segunda Guerra Mundial teve participação direta dos meios de comunicação que, através de notícias, textos reflexivos, propagandas e diversas adaptações em seus conteúdos, contribuíam para a ramificação da ideologia do Estado Novo. Um dos periódicos que participou desse processo foi o *Jornal das Moças*, fonte escolhida nesta pesquisa.

2. DOS RELATÓRIOS OFICIAIS DE GOVERNO AO “JORNAL DAS MOÇAS”: FONTES PARA OS ESTUDOS EM HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

Neste capítulo o objetivo é refletir sobre as principais fontes utilizadas para o estudo da História e Cultura da Alimentação, apontando o uso dos periódicos como uma documentação plausível para a análise desse cotidiano. Iniciamos, portanto, levantando algumas tipologias de documentos utilizadas em diferentes pesquisas em HCA, dentre elas, alguns periódicos. A partir disso, apresentamos e discutimos o *Jornal das Moças* e mais especificamente a coluna “Vamos preparar os quitutes”, nossa fonte para a pesquisa a fim de refletir sobre os discursos sobre alimentação no contexto da Segunda Guerra Mundial no Brasil.

2.1 FONTES UTILIZADAS EM PESQUISAS DA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

Como foi discutido anteriormente, a História e Cultura da Alimentação avançou como campo de pesquisa a partir dos anos 90 com a atenção dada pelos historiadores a outras abordagens historiográficas. Nesse momento, o cotidiano ganhou espaço, e questões relacionadas a ele suscitaram dúvidas e justificaram diferentes abordagens.

Entretanto, o cenário da pesquisa em alimentação foi sendo modificado paulatinamente. Fazendo um levantamento das principais fontes históricas utilizadas nas pesquisas desenvolvidas podemos observar que seguindo o modelo tradicional, primeiramente eram utilizados documentos públicos de caráter institucional como relatórios oficiais de governos, gráficos de produção, estimativa

de alimentação e problemas ligados ao abastecimento, que levaram a estudos de caráter mais econômico. Nesse sentido, temos obras como *As tropas da moderação* de Alcir Lenharo que estabeleceu relação entre produção e construção do mercado interno da região centro-sul a partir de relatórios oficiais de governo; *História da alimentação no Paraná* de Carlos dos Santos e *A História da Alimentação: balizas historiográficas* de Ulpiano Bezerra de Meneses e Henrique Carneiro que, a partir de fontes quantitativas buscaram explicar a nova vertente de estudo que estava sendo estabelecida.

Essas fontes de caráter mais institucional, encontradas em arquivos públicos dão margem a pesquisas que não exploram a cultura alimentar propriamente dita, oferecendo aos pesquisadores uma faceta mais econômica do cotidiano. Assim, apesar da valorização destes documentos para a escrita da história, o interesse pela alimentação ficava mais restrito a aspectos ligados à história econômica.

A partir do final do século XX, como já apresentamos, a história abriu caminho para novas tipologias de fontes, possibilitando novas abordagens históricas sobre a história do cotidiano. Com isso, passou-se a usar fontes bibliográficas para a pesquisa em História e Cultura da Alimentação, ainda não atingindo o espaço privado propriamente dito, mas caminhando para discussões acerca de temas mais ligados ao cotidiano. Nesse sentido, podemos apresentar a pesquisa *A arte de receber: distinção e poder a boa mesa. 1900-1970*, de Maria Cecília Pilla, que utilizou manuais de civilidade para compreender questões do século XX; *Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitar os frutos (séculos XV – XVIII)* de Leila Mezan Algranti que, entre outras publicações relacionadas a doces e alimentação, propôs a partir de três tratados sobre

cozinha, buscar o papel do açúcar na culinária de decoração e conservação na Idade Moderna. Temos ainda a pesquisa *Apicius para quem? Práticas e representações na cozinha da Alta Idade Média* de Wanessa Asfora, que através de um receituário escrito por Apicius problematizou a cozinha monástica da Alta Idade Média.

Entre as fontes bibliográficas, além das já citadas, podemos citar também os romances e os periódicos. Diversos autores fizeram uso deste tipo de fonte para estudar diferentes questões do cotidiano ligadas à alimentação. Neste sentido, podemos referir o trabalho *Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-60*, de Maria do Carmo Rolim, que buscou, através de periódicos que apresentavam bares e restaurantes, compreender as estruturas e sociabilidades que compunham aqueles ambientes.

Em uma perspectiva semelhante, Denise Sant'Anna, na obra *Bom para os olhos, bom para o estômago: o espetáculo contemporâneo da alimentação*, a partir de contos publicados em periódicos procurou detectar a influência da globalização de padrões visuais da comida.

Ainda utilizando os periódicos como fontes de pesquisa, Suely Amorim, em sua obra *Alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos: Brasil, 1960-1988*, fez uso de propagandas veiculadas em revistas femininas e Giana Coró (2008) em *A sobremesa francesa nos últimos 60 anos* utilizou os periódicos “Elle” e “La Vie Du Rail”.

Com a utilização das fontes bibliográficas, algumas esferas privadas do cotidiano alimentar ganharam destaque, permitindo a análise de questões próprias à História e Cultura da Alimentação. Entretanto, além das fontes bibliográficas outras fontes de caráter eminentemente privado ganharam espaço

nas pesquisas acadêmicas como livros de receitas, diários, cartas e telegramas e relatos obtidos a partir da metodologia da história oral.

Os livros de receitas familiares serviram de fonte para muitas pesquisas sobre o cotidiano alimentar de diferentes grupos. Utilizando-se desse material temos as pesquisas *Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares*, de Solange Demeterco, que analisou as transformações alimentares na cidade de Curitiba a partir de livros de cozinha e *Os hábitos alimentares: os cheiros e sabores nos lares campineiros (séculos XIX e início do XX)*, de Eliane Abrahão, que utilizou cadernos de receitas manuscritos que datam de 1860 a 1930.

Outras tipologias de fontes ainda contaram com o interesse dos pesquisadores em História da Alimentação, como as fontes orais. Segundo Ferreira e Amado, a metodologia da história oral visa aliar a teoria das pesquisas históricas com a prática das entrevistas e construção de novas fontes para o trabalho do historiador, contribuindo para uma análise da cozinha e da comida a partir do relato e do uso da memória individual das pessoas, resgatando o que Santos⁴⁵ chama de “memória gustativa”.

Entre os trabalhos que fizeram uso de fontes orais destacamos as análises de Juliana Reinhardt, Mariana Corção e Elsa Feder que realizaram pesquisas envolvendo comidas regionais, tradições culturais em torno do alimento e histórias familiares em momentos de comemoração.

⁴⁵ SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. IN: *História – Questões & Debates Revista do Departamento de História da UFPR*. nº 42. Curitiba: Editora da UFPR, 2005. p. 11 – 35.

Juliana Reinhardt com sua pesquisa intitulada *Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade* buscou conhecer tradições culinárias presentes no cotidiano da sociedade curitibana.

Seguindo perspectivas semelhantes, Mariana Corção procurou reconstruir a história de um bar tradicional da cidade de Curitiba a partir do diálogo com frequentadores e funcionários em sua obra *Os tempos da memória gustativa: Bar Palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006)*. E Elsa Feder (2003) que com entrevistas pesquisou aspectos históricos de um tradicional bairro de Curitiba em sua pesquisa *Santa Felicidade: na polenta uma história de hospitalidade*.

Para além das fontes mais tradicionais e com o advento do uso de novos documentos considerados históricos, alguns pesquisadores passaram a interessar-se pelo cotidiano da cozinha, pela produção da comida e pela valorização do momento da alimentação das pessoas. Citamos aqui apenas alguns exemplos de estudos desenvolvidos nessa perspectiva, porém, o suficiente para demonstrar que essa área de pesquisa avançou e abriu caminhos para diferentes análises sobre a história da alimentação.

2.1.2 Os periódicos como fonte para o estudo do cotidiano

Para a produção do saber historiográfico, as fontes são fundamentais para respaldar o discurso construído, são elas que formam o chão do passado pelo qual a pesquisa caminhará, através dos vestígios deixados pelas pessoas em diferentes épocas, espaços e sociedades.

Com as mudanças ocorridas na historiografia, abrindo espaço para novos objetos de pesquisa a partir de 1970, houve a emergência de outros documentos

considerados fontes para o estudo da história, além daqueles tidos como tradicionais, caso dos relatórios de governo e dados estatísticos, por exemplo. Pollak aponta que, ainda nos anos 90, tinha-se certa hostilidade com algumas tipologias de fontes em contraposição àquelas clássicas e, portanto, legítimas, mas as modificações estavam ocorrendo de forma paulatina.

Estas transformações no campo historiográfico abriram espaço para que outros documentos ganhassem status de fonte histórica como produções bibliográficas, depoimentos colhidos a partir da metodologia da história oral, iconografias, entre outros.

Os periódicos, mais um exemplo de fonte que emergiu com as mudanças historiográficas, nem sempre tiveram a valorização de fonte histórica, mas ganharam força e tornaram-se relevantes documentos para a análise de cotidiano a partir da gama de possibilidades de pesquisas que se abriu durante a terceira geração do grupo dos *Annales*, que ressaltava a importância da criticidade do pesquisador. O historiador ficou livre para perambular por entre as fontes e decidir por aquelas que melhor comporiam suas pesquisas e, entre elas, encontram-se os periódicos.

Dessa forma, a imprensa periódica encaixa-se como uma das possibilidades de fontes para a pesquisa histórica, pois, como meios de informações, os jornais viram-se ao longo da história impregnados por relações de dependência com pessoas ou instituições, funcionando como intermediário na transmissão de valores relacionados aos seus mantenedores, favorecendo a manutenção do poder na sociedade.

Tânia de Luca afirma que os jornais, muitas vezes, são considerados instâncias subordinadas às classes dominantes, uma caixa de ressonância de

valores, interesses e discursos ideológicos. Com isso, naturalmente, por muito tempo, os periódicos foram caracterizados como fontes históricas sem valor, pois eram recheados de subjetividade, conceito que não cabia em uma história “única e verdadeira”.

Após um longo debate, em 1970 os jornais tornaram-se objetos de pesquisa histórica. Luca, citando Maria Helena Capelato e Maria Ligia Prado, se refere à importância da imprensa como fonte histórica e ressalta a importância de analisar todos os aspectos da fonte:

A escolha de um jornal como objeto de estudo justifica-se por entender-se a imprensa fundamentalmente como instrumento de manipulação de interesses e de intervenção na vida social; nega-se, pois aqui, aquelas perspectivas que a tomam como mero ‘veículo de informações’, transmissor imparcial e neutro dos acontecimentos, nível isolado da realidade político-social na qual se insere.⁴⁶

Os vínculos entre os meios de comunicação e a história se estreitam cada vez mais, e isso traz consequências tanto positivas, quanto negativas, pois, ao utilizar periódicos como fontes históricas deve-se levar em consideração que não se trata de um transmissor imparcial e neutro dos acontecimentos. O historiador deve se atentar a uma análise desse documento a partir da compreensão e relação com os personagens da época. Historicizar a fonte requer ter em conta as condições técnicas de produção vigentes e averiguações, dentre tudo o que se dispunha do que foi escolhido e por que, bem como os fatos históricos do momento. Capelato sugere que

⁴⁶ *Ibidem*, p.118.

É em função da vida que se interroga os mortos. Compete, pois, ao historiador fazer reviver as personagens do passado, procurando entendê-las na sua época. Com essa postura, a história morta cede lugar a uma história viva que se propõe, como meta, captar as transformações dos homens no tempo.⁴⁷

A vida cotidiana registrada nos periódicos permite a compreensão do modo de vida das pessoas em geral, tanto ilustres quanto comuns, trabalhadores e sujeitos anônimos da história. Wilhelm Bauer apresenta a ideia de que o jornal, por exemplo, é uma mina de conhecimento, pois nele encontram-se dados sobre a sociedade, seus usos e costumes, informes sobre questões econômicas e políticas.

Dessa forma, o documento histórico vinculado à imprensa deve ser encarado como uma representação da realidade vivida no período. Cabe ao historiador, portanto, discutir a subjetividade dos redatores e do corpo editorial do periódico, revelando suas ligações com a sociedade e com o contexto histórico no qual eram produzidos, perceber o público-alvo ao qual se destinava tais escritos e as funções sociais propostas pelos textos.

Nesse sentido, os periódicos tornam-se fontes tanto para o estudo da história social, quanto para a análise do cotidiano alimentar do Brasil. Por meio de suas reportagens é possível estabelecer um diálogo entre questões pertinentes e constantes no país, suas influências e o posicionamento de seus editores diante de situações tão pontuais como eventos característicos da história, pois, como afirma Capelato a mídia possui força diante do cenário pelo qual passa um país. Suas reportagens, matérias e textos transmitem uma opinião, carregam uma

⁴⁷ CAPELATO, Maria Helena. *Imprensa e História do Brasil*. São Paulo: Contexto, 1994, p. 20.

imagem, defendem ou atacam um governo e podem tornar-se responsáveis pelo andamento de questões importantes. Segundo a autora

a imprensa, ou melhor, os meios de comunicação em geral, tanto servem à aproximação como ao distanciamento entre os homens. Podem permitir que todos participem do governo e controlem os governantes, mas também se prestam ao estabelecimento do controle político sobre os governados.⁴⁸

Diante do exposto, evidencia-se a importância dos periódicos como documentos históricos capazes de referenciar um cotidiano e uma época, favorecendo estudos de diversas áreas, inclusive sobre a cultura alimentar de um período específico como foi a Segunda Guerra Mundial, contexto escolhido para esta pesquisa.

2.2 O JORNAL DAS MOÇAS - UM VEÍCULO DA MODERNIZAÇÃO BRASILEIRA

Com a legitimação dos periódicos para o estudo da segunda grande guerra temos um corpo documental extenso como fontes de pesquisa histórica. Em meio a elas encontra-se o jornal escolhido para o desenvolvimento da presente pesquisa, o Jornal das Moças.

Este periódico foi criado em maio de 1914 por Agostinho Menezes⁴⁹, proprietário da Editora Jornal das Moças Ltda, sediada no Rio de Janeiro. No início das publicações sua distribuição era quinzenal, e passou a ser semanal três anos após seu lançamento.

⁴⁸ *Ibidem*, p.72.

⁴⁹ Editor chefe do periódico e sobre o qual não se tem informações pessoais a respeito.

A distribuição do jornal, nos primeiros anos acontecia na região do Rio de Janeiro, até que, assim como aconteceu com a periodicidade, a distribuição ganhou maior escala três anos depois, alcançando todo o território nacional, com um aumento também no número de páginas, passando de 30 para aproximadamente 50.

As primeiras tiragens do periódico já deixavam evidente que se tratava de uma publicação destinada ao público feminino⁵⁰, em especial, mulheres de classe média, com condições de adquirir o jornal e, possivelmente, os produtos oferecidos à venda no interior do material. Além disso, alguns temas tratados nas publicações evidenciam o público-alvo, principalmente as sugestões de roupas que deveriam ser utilizadas em eventos ou determinadas circunstâncias, além dos cosméticos e acessórios designados a uma “boa senhora”.

As primeiras edições contavam com colunas que apresentavam poesias, moda, seções infantis e muitas fotos de mulheres da alta sociedade, bem como de colégios femininos. Tinha ainda uma coluna denominada “De tudo um pouco” que trazia sugestões domésticas e algumas receitas esporadicamente.

Nos anos seguintes, iniciou-se no periódico uma seção chamada “Bilhetes postais”, para a qual as leitoras enviavam cartas e estas eram publicadas na edição seguinte. Além disso, o número de propagandas aumentou gradativamente nos primeiros anos do Jornal das Moças, contribuindo financeiramente para sua estabilidade como veículo de imprensa e podendo chegar a todo território nacional.

⁵⁰ Cabe enfatizar que não abordaremos a discussão sobre o gênero feminino, nem nos deteremos ao papel da mulher no contexto estudado. O que apresentamos são características do Jornal das Moças que optava por determinados textos, publicidades e orientações de acordo com seu público-alvo. Nosso foco é dado às mulheres como canal para que as receitas, posteriormente apresentadas e analisadas, entrassem no espaço privado a partir do discurso sobre a escassez de gêneros alimentícios.

Podemos avaliar que o Jornal das Moças baseava-se nos magazines ilustrados da Europa do século XIX, pois, como afirma Naukácia Almeida o periódico inspirava-se nas revistas de variedades, as quais copiavam modelos europeus, sobretudo os franceses.

Esse aspecto faz referência à modernização da imprensa brasileira durante o século XX, pois, como afirma Nelson Werneck Sodré, nas primeiras décadas foram várias as publicações de revistas ilustradas, com recursos técnicos cada vez mais avançados. O Jornal das Moças pode ser considerado um participante desse processo de modernização da imprensa nacional, pois demonstra em suas páginas e publicações estes ditames do período, desde a qualidade do papel, as fotografias até as propagandas de certos produtos característicos do “ser humano moderno”.

Podemos avaliar que os periódicos lançados no início do século XX, como é o caso do Jornal das Moças, auxiliavam na construção de um ideário moderno, pois reforçavam padrões de gostos e comportamentos, criavam novas percepções de mundo a partir das novas tecnologias que se apresentavam. Isso fica evidente ao localizarmos a data da primeira publicação do periódico (1914), pois, segundo Nicolau Sevcenko, houve na virada do século XIX para o XX uma transformação nos ambientes e nos comportamentos humanos em algumas cidades do mundo.

Entendemos o período da modernização como uma nova visão de mundo a partir da ruptura com formas tradicionais de pensamento e, segundo Eribon escrevendo sobre Michel Foucault este conceito partiria de atitudes intelectuais e maneiras de ser que rompessem laços com a ordem anterior.

Nesta mesma direção, Marshall Berman define a modernidade como um conjunto de experiências das pessoas modernas. De acordo com este autor, existe uma polaridade entre dois aspectos da modernidade: a modernização e o modernismo, sendo o primeiro ligado a questões econômicas e políticas, enquanto o segundo refere-se às manifestações artísticas e culturais da sociedade.

Existe um tipo de experiência vital – experiência de tempo e espaço, de si mesmo e dos outros, das possibilidades e perigos da vida – que é compartilhada por homens e mulheres em todo o mundo, hoje. Designarei esse conjunto de experiências como “modernidade”⁵¹

Portanto, Berman nos traz a ideia de que somos sujeitos da modernização e que buscamos constantemente inserirmos na modernidade através das ações políticas e econômicas que tomamos tendo como premissa a razão humana.

A modernidade não torna o ser humano objeto irracional diante das transformações, mas coloca-o como sujeito pensante e capaz de participar de tais mudanças, principalmente sob o viés da modernização.

Quanto ao modernismo, área cultural da modernidade, o autor aponta a dificuldade das artes e da literatura em adaptar-se às mudanças, bem como de colocar o ser humano como participante de tal. Por isso, ele aponta que o modernismo não considera a dialética da modernidade e julga ser impossível a transformação de dadas realidades.

⁵¹ BERMAN, Marshall. *Tudo que é sólido desmancha no ar: a aventura da modernidade*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995, p. 15.

Temos, então, a modernidade, segundo Berman, dividida em dois polos, sendo que a modernização considera o ser humano pensante e capaz de agir sobre as realidades modernas a fim de transforma-las e adaptá-las de acordo com o andamento do curso da vida.

Nessa linha, Canclini aponta um descompasso entre o modernismo e a modernização na América Latina. Para ele, o modernismo artístico caminha por uma vertente que não leva em conta apenas aspectos considerados modernos, mas valoriza condições de vanguarda, por exemplo, incorporando uma gama maior de temas em suas obras, que vão além do ideário moderno e de assuntos da modernização.

Dessa maneira, o modernismo estaria em contradição com a modernização, pois, esta não oferece subsídios culturais suficientes para a produção daquele, que, para o autor, deve ser colocado no cruzamento entre “uma ordem dominante semi-oligárquica, uma economia capitalista semi-industrializada e movimentos sociais semitransformadores”⁵², ou seja, o modernismo contribuiu para a construção de identidades nacionais latino-americanas e para realizar mudanças econômicas são propostas transformações culturais que levam à modernização.

Retomando Foucault, o conceito de modernidade seria definido como uma nova percepção de mundo por parte dos sujeitos modernos, pautados em suas experiências de vida e nas suas atitudes pessoais, além das transformações acarretadas pelos processos de modernismo e modernização.

⁵² CANCLINI, Néstor García. *Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. Trad. Heloísa P. Cintrão e Ana Regina Lessa. 2.ed. São Paulo: Edusp, 1998, p. 83.

Sevcenko aponta ainda que, a princípio, o ritmo e os novos movimentos trazidos pela revolução científico-tecnológica, geraram efeitos desorientadores e de estranheza, para a posterior reorientação das percepções humanas, como na questão do tempo, que agora parecia mais acelerado, adequando-se aos compassos da modernidade.

Ainda segundo Sevcenko, essa revolução foi um processo gradual, que resultou em inúmeras tecnologias e avanços científicos, influenciando na modificação do comportamento das pessoas. Essas novas tecnologias se tornaram sinônimo de progresso e modernidade para a população da época, e tiveram um grande impacto na forma que as pessoas lidavam com o seu contexto, acarretando novas percepções de mundo.

Essas transformações que estavam ocorrendo no cenário mundial também podiam ser vistas no Brasil, tendo em vista sua inserção na lógica capitalista e sua intenção de se assemelhar aos demais países do mundo, principalmente os europeus. Porém, o processo modernizador brasileiro não estava de acordo com as realidades vividas no país e foi instaurado com o intuito de atender aos pedidos de uma elite que queria ser vista como moderna e internacional. Sevcenko define como uma “modernização a qualquer custo”⁵³, ou seja, no Brasil a modernização partiu de fora para dentro, sem levar em conta as condições necessárias para que o processo se efetivasse em todo o cenário nacional e atingisse todos os níveis da sociedade.

⁵³ SEVCENKO, Nicolau. A capital irradiante: técnica, ritmos e ritos do Rio. In: SEVCENKO, Nicolau (org.). *História da Vida Privada no Brasil*. Vol. 3. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. p. 514-619.

O Rio de Janeiro, capital da República naquele período e ambiente de publicação do *Jornal das Moças*, segundo Sevcenko, apresentava todas as características de uma “metrópole-modelo”.

[...]o Rio de Janeiro, sede do governo, centro cultural, maior porto, maior cidade e cartão de visita do país, atraindo tanto estrangeiros quanto nacionais. O desenvolvimento dos novos, meios de comunicação telegrafia sem fio, telefone, os meios de transporte movidos a derivados de petróleo, a aviação, a imprensa ilustrada, a indústria fonográfica, o rádio e o cinema intensificarão esse papel da capital da República, tornando-a no eixo de irradiação e caixa de ressonância das grandes transformações em marcha pelo mundo, assim como no palco de sua visibilidade e atuação no território brasileiro. O Rio passa a ditar não só as novas modas e comportamentos, mas acima de tudo os sistemas de valores, o modo de vida, a sensibilidade, o estado de espírito e as disposições pulsionais que articulam a modernidade como uma experiência existencial e íntima.⁵⁴

É nesse contexto que se encontra a modernização também dos periódicos e o desenvolvimento de revistas ilustradas que divulgariam o ideal modernizador brasileiro. O privado é levado ao público e o público é levado ao privado, principalmente através desses periódicos. Dessa forma, “[...] a privacidade se constrói com elementos hauridos da fantasia coletiva, o individual é uma concretização peculiar, uma constelação pessoal composta com base no padrão massificado”⁵⁵.

A modernização, por sua vez, colocou a situação feminina em conflito, pois ao defender um progresso acabava levando as mulheres a saírem dos seus lares e buscarem trabalho nas fábricas. Porém, Mariana Maluf e Maria Lúcia Mott observam que essa questão do progresso foi tomada como culpada pelo

⁵⁴ *Ibidem*, p.522.

⁵⁵ *Ibidem*, p. 578.

esfacelamento dos bons costumes, devido à ausência do papel feminino na manutenção do lar.

Segundo as autoras, a flexibilização nos gêneros para as divisões das tarefas no interior da casa era repercutido pelos conservadores como uma ameaça trazida pela modernização.

Contra os “surtos grandiosos do progresso” que faziam “oscilar o mundo”, alertavam eles, “sejamos como a árvore poderosa arraigada ao solo, imutável, idêntica a ela mesma”, procuremos no “lar o ser estável que nenhum acontecimento pode abalar.”⁵⁶

Isso nos mostra, que ao defenderem e desejarem a modernização para atingir um progresso a qualquer custo, a sociedade brasileira colocou-se em conflito no âmbito das relações de gênero.

Como forma de tentar frear tal retirada da mulher dos lares e de suas funções maternas, o discurso proferido pela política do período que estudamos passou a defender a necessidade da manutenção feminina nas casas, como sua função primordial. Para isso, os periódicos destinados às moças e senhoras passaram a apresentar e defender a importância do cuidado feminino, de como elas deveriam estar belas para seus maridos e como os filhos poderiam não ser bem criados sem a sua presença e aí encontra-se uma das vertentes discursivas do *Jornal das Moças*.

Após o estabelecimento do *Jornal das Moças* como um dos veículos da imprensa nacional no final da década de 10, as edições mantiveram-se semanais

⁵⁶ MALUF, Marina; MOTT, Maria Lúcia. Recônditos do mundo feminino. In: NOVAIS, Fernando A; SEVCENKO, Nicolau. (Orgs.) História da vida privada no Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1998, p. 385.

com abordagens variadas destinadas às mulheres, com o número de páginas entre 45 e 55.

Colunas sociais, matérias culturais e pequenas discussões políticas coexistiam dando continuidade ao projeto inicial do periódico, de ser uma revista semanal, ilustrada e para o público feminino.

Duas mudanças que podemos observar ao longo das edições da década de 20 foram o fim da coluna destinada às crianças e da denominada “De tudo um pouco”, na qual foram sugeridas algumas receitas no início das publicações. Entretanto, a estrutura do jornal manteve-se, incluindo a seção de publicações das mensagens das leitoras e muitas propagandas de produtos destinados ao público feminino.

No recorte temporal utilizado para esta pesquisa (1939-1945) o Jornal das Moças manteve sua estrutura e apresentação inicial, com um aumento no número de páginas, em média 70. Os textos publicados eram organizados em colunas e, em algumas vezes, poderiam ocupar páginas duplas.

O preço dos exemplares variou durante o período da pesquisa, uma vez que a moeda nacional mudou nesse período, passando do Real (moeda que vigorou no país desde a colonização) para o Cruzeiro, estabelecido em 1942 na proporção de 1 cruzeiro para 1000 réis. Em 1939, um exemplar custava 1000 réis (como era considerado na época), enquanto em 1945, 1,50 cruzeiros.

O gênero feminino permaneceu como o foco das publicações do periódico e Mary Del Priore (2005) aponta que na década de 1940, as revistas femininas tinham o papel de modelar, tendo um forte impacto nas mulheres como periódicos formadores de opinião. Seriam, portanto, transmissores de valores sociais e

morais, formulariam hipóteses de mulheres e donas de casa perfeitas, criando uma sociedade idealizada e padronizada.

A divulgação e a aceitação desses modelos comportamentais pautavam-se na alteridade vivida no cotidiano, ou seja, a partir das ideias de Hall, as identidades eram preenchidas a partir do exterior das pessoas, pelas formas que imaginavam serem vistos pelos outros, transformando a vida social em um espaço de padronizações de comportamentos. Nesse sentido, as mulheres eram tidas como canal para que as publicações do periódico entrassem no espaço privado estabelecendo uma mudança de hábitos a partir de um discurso promovido pela imprensa.

Voltado, então, para um amplo público constituído pelo gênero feminino, as capas do *Jornal das Moças*, a partir do final dos anos 30 passaram a retratar com frequência uma única modelo, desconhecida, sem chamadas ou manchetes de matérias. A personagem da capa vestia sempre o “modelo da estação”, cujo molde era disponibilizado no interior do jornal. A seguir temos dois exemplos das capas do *Jornal das Moças*, um de 1939, baliza inicial da pesquisa, e outro de 1944, já nos anos finais do recorte temporal aqui estabelecido, retratando a modelo e suas vestimentas.



FIGURA 5 - CAPA DA EDIÇÃO 1261 DE 17 DE AGOSTO DE 1939 – JORNAL DAS MOÇAS –
FONTE: HEMEROTECA DIGITAL

No interior do jornal, desde o início das suas publicações alguns temas permaneceram constantes como a moda, com as sugestões de modelos para a costura doméstica, o comportamento feminino na família e na sociedade, as informações da alta sociedade com fotos e congratulações e a divulgação de contos e romances, além de uma variada publicidade.

Com o passar dos anos, principalmente na década de 30, a organização dos temas foi sendo reestruturada em novas colunas. Um exemplo foi à criação da coluna “Evangelho das Mães” em 1933, com o objetivo de unificar as informações destinadas às mulheres mães. Sendo assim, os temas não diversificavam com frequência, mas eram abordados de novas maneiras e em novas diagramações.

Podemos notar também, que na década de 30, o *Jornal das Moças* investe com mais afinco na publicação de contos e romances, destinando um número maior de páginas de seu periódico para esse fim, se comparado com o início das edições. Houve também o início das publicações acerca das curiosidades da mídia internacional, com a divulgação de notícias sobre produções artísticas de outros países, em especial dos EUA.

No período de 1939 a 1945, o periódico contava com os temas apresentados desde o início das edições, publicando textos sobre moda, moldes de costura e bordados, notícias do mundo artístico brasileiro e hollywoodiano, vários contos e romances e muitas páginas de publicidade. Percebemos uma diminuição nas atenções dadas a alta sociedade, com a ausência de fotos de personalidades e a extinção da coluna das mensagens enviadas pelas leitoras.

Em 1939 o *Jornal das Moças* iniciou a publicação de uma nova coluna denominada “Vamos preparar os quitutes”, trazendo uma inovação de tema com receitas e dicas culinárias para as donas de casa, indicando desejos, preferências e, principalmente, as sugestões alimentares para o período, um assunto não valorizado anteriormente pelo periódico.

Em todo o conteúdo publicado no *Jornal das Moças*, percebemos as legitimações dos gostos e hábitos, expondo a ideia de felicidade através do amor, e na figura da mulher inserida no espaço familiar, privado, doméstico. Além disso, as publicidades evidenciavam a difusão de modelos de corpos femininos modernos para o período, padronizando, também, a beleza.

Vale ressaltar que, de um modo geral, as colunas publicadas pelo *Jornal das Moças* não eram assinadas ou não explicitavam a autoria dos textos, inclusive da coluna “Vamos preparar os quitutes”, deixando ao leitor a impressão

de unidade na revista, ou seja, era o *Jornal das Moças* que escrevia tais textos, e não um ou outro jornalista que detinham tais ideias. Portanto, o periódico tem sua importância definida ao apresentar características peculiares de anonimato e ir além, não observando somente um viés doméstico ou feminino, mas por abordar um amplo cenário cultural e social em suas páginas.

Nesse sentido, as propagandas veiculadas pelo periódico também denotavam a realidade daquele cotidiano e as necessidades que eram determinantes naquele momento, ou seja, certos produtos que, indo ao encontro da modernização, deveriam ser consumidos para se chegar à sociedade moderna.

As publicidades traziam em si o valor da modernização, divulgando produtos e utensílios que seriam facilitadores da vida doméstica naqueles tempos. Além disso, evidenciariam a divisão entre a sociedade, naqueles que poderiam ter acesso aos produtos e aqueles que não teriam condições necessárias de “atingirem a modernidade em suas vidas”. Márcia Padilha aponta que a publicidade constituiria um poder simbólico legitimador da ordem social existente no período, através da divisão acima mencionada.

Padilha constrói uma relação próxima entre a modernidade e a publicidade veiculada nas publicações periódicas. Segundo a autora, essa relação tem início a partir da compreensão da modernidade como um espírito de progresso (este podendo ser científico, social, econômico), estabelecendo um vínculo entre aquilo que é moderno com as novas tecnologias, para então associar a vida moderna a um espírito de cidade, de pessoas que vivem nas

idades e que possuem um estilo de vida muito particular, concluindo, então, que a modernidade estaria ligada a um ideal burguês de sociedade⁵⁷.

No caso do *Jornal das Moças* as publicidades tinham como foco as mulheres, sua beleza e seu bem-estar. Além disso, estavam intrinsecamente ligadas ao ideal de modernidade, pois eram considerados objetos facilitadores da vida cotidiana, bem como possibilitava às mulheres o consumo de produtos importados e baseados em produções europeias, como pode ser percebido na propaganda a seguir.

⁵⁷ PADILHA, Márcia. *A Cidade como Espetáculo: publicidade e vida urbana na São Paulo dos anos 20*. São Paulo: Annablume, 2001, p.105.



Magia Vermelha
PARA OS LABIOS

Um ligeiro toque de VanEss nos lábios transforma magicamente todo o semblante. O baton VanEss é tão vivo e deslumbrante que ilumina todo o rosto, dando-lhe esse ar victorioso e irresistível da mulher moderna — uma verdadeira Magia Vermelha.

VanEss tem como base o famoso "Creme-Velludo" que deixa os lábios suaves e provocantes, conservando-lhes sempre a frescor e a vivacidade. Graças também ao Creme-Velludo, as cores de VanEss são mais límpidas e brilhantes, e de uma beleza arrebatadora. Seus lábios merecem o melhor baton — VanEss.

VanEss
Baton
Rouge, 10s

FIGURA 6 - JORNAL DAS MOÇAS, 19 DE NOVEMBRO DE 1942 – JORNAL DAS MOÇAS –
FONTE: HEMEROTECA DIGITAL

Verificamos na publicidade acima, a menção feita à mulher moderna, a qual, ao utilizar o produto mencionado, se tornaria bela e irresistível na modernidade. Esses comentários evidenciavam a presença do espírito modernizador na sociedade brasileiro.

Bem Singer aponta que a modernidade vivenciada entre os séculos XIX e XX pode ser definida como socioeconômica, devido à industrialização das sociedades, ao aumento do consumo (verificado pelo crescente número de

informes comerciais nos periódicos) e ao aumento da própria população. Essas características, porém, extrapolariam as barreiras socioeconômicas e gerariam na população mudanças de caráter neurológico, devido aos choques de realidades nos novos ambientes. Portanto, a modernidade atingiria diversas esferas da vida humana, provocando mudanças de caráter público e privado.

Nesse sentido, conseguimos localizar o *Jornal das Moças* enquanto fonte de pesquisa de um momento em que a sociedade brasileira buscava a modernização, tendo o periódico como ferramenta auxiliadora para esse objetivo, através de colunas e publicidades. Evidenciamos, entretanto, que o *Jornal das Moças* extrapola nosso recorte temporal, tendo sido publicado por vários anos do século XX e atravessando diversas realidades vivenciadas no país e constituindo-se de um objeto de pesquisa para diversos estudiosos⁵⁸.

⁵⁸ Várias pesquisadoras fizeram uso do *Jornal das Moças* como fonte de pesquisa, entre elas, citamos Silvia Sasaki (2011) que buscou, a partir das publicações do *Jornal das Moças* no período de 1948 a 1968, analisar experiências sociais, debatendo questões relacionadas à família, sexualidade, hábitos e comportamentos. Nesse sentido, a pesquisadora refletiu sobre os ideais femininos e quais eram os principais comportamentos esperados da mulher idealizada. Margareth Rago (2000) que aponta que os periódicos com foco no feminino publicados no início do século XX, como é o caso do *Jornal das Moças*, buscavam definir um espaço para as mulheres, no qual pudessem desenvolver suas subjetividades, diferenciando-se dos homens e percebendo suas características próprias. Carla Bassanezi (1996), também fez uso do *Jornal das Moças* como fonte de pesquisa para tratar uma questão bastante relevante ao olhar o aspecto feminino no interior do jornal, pois, apesar de ser uma revista feminina, sua produção e direção eram realizadas por um homem: Agostinho de Menezes. Este aspecto levou a autora a refletir qual o teor dos textos publicados, e como as mulheres seriam representadas, lembrando, mais uma vez, que as colunas não eram assinadas, ou seja, não possuíam uma autoria referente, naturalizando a escrita dos textos e não permitindo questionamentos referentes às questões de gênero. Outro trabalho que utilizou o *Jornal das Moças* como fonte de pesquisa foi produzido por Liana Santos (2011) que também buscou analisar as representações relativas à mulher e sua educação nos anos 50⁵⁸. A autora aponta para a importância das revistas femininas do século XX como espaços de divulgação de comportamentos e discursos, articulando a vida social com acontecimentos políticos e econômicos. Dessa forma, a imprensa seria um espaço de criação e legitimação de valores e hábitos, influenciando diretamente a vida cotidiana e o comportamento feminino. Santos (2011) afirma que o *Jornal das Moças* apresentava grande ênfase à moda e às vestimentas que seriam utilizadas pelas modelos europeias. Essa questão evidencia o papel da mulher como consumidora e ressalta seu papel social no espaço doméstico naquele período. Para a autora, a ideia da modernização influencia diretamente o cotidiano feminino, porém, mantém a mulher como mantenedora do lar e da família. Outra pesquisadora que dialoga com esta fonte de pesquisa é Naukácia Meyre Araújo de Almeida (2008) que em sua tese buscou analisar como o material impresso e cujo propósito inicial não fosse o de estabelecer normas, acabou agindo na propagação de ditames sociais que aos poucos foram sendo assimilados pelas mulheres leitoras e

Nesse estudo, nos dedicamos ao periódico durante o período da Segunda Guerra Mundial (1939 a 1945), a fim de atingir os objetivos propostos na pesquisa, tomando como fonte de análise a coluna “Vamos preparar os quitutes” e suas sugestões alimentares naquele momento, um tema ainda pouco explorado por pesquisadores, pois buscamos dialogar com autores que utilizaram esse documento, a fim de identificar o discurso sobre alimentação construído pelo periódico.

Entretanto, o que encontramos sobre essa questão foi a ausência de pesquisas ou menção à coluna e suas sugestões de cardápios, pois a maioria dos pesquisadores tiveram seu olhar voltado para questões ligadas ao gênero feminino, buscando com maior frequência, analisar o papel da mulher apresentado no periódico, os gostos e comportamentos enfatizados nas publicações e os vestuários que estavam na moda daquele período.

Na presente pesquisa, um corpo documental extenso foi levantado e analisado, constituindo-se de aproximadamente 340 colunas de receitas publicadas ao longo de sete anos. Vale ressaltar que “Vamos preparar os quitutes” manteve-se basicamente com as mesmas características por todo o período.

2.3 A COLUNA “VAMOS PREPARAR OS QUITUTES”

Os hábitos alimentares, do mesmo modo que outros comportamentos, também tiveram suas características transformadas com o advento da

vivenciados em seus cotidianos. Segundo a autora, os resultados obtidos em sua pesquisa confirmam a prescrição de condutas consideradas adequadas à mulher nas décadas de 30 e 40, seu recorte temporal. Os papéis sociais femininos de mãe, esposa e dona de casa eram legitimados por textos, colunas, imagens e propagandas veiculadas na revista.

modernidade. Maingueneau aponta para a necessidade de analisar o discurso produzido pela fonte de pesquisa localizando-o espacial e temporalmente. Portanto, uma análise preliminar torna-se de grande valia para observar o contexto de produção da coluna “Vamos preparar os quitutes”.

Sevcenko observa que no Brasil, as mudanças relacionadas à economia ocorridas no cenário internacional, estimularam as modificações de hábitos e costumes cotidianos, como as formas de viver, de sentir e de ver o mundo. O capitalismo, a partir da sua ideologia do consumo, acelerou a renovação dos gostos e aspirações materiais e culturais, transformando a noção de tempo e espaço dos homens.

Há nesse momento, a intensificação da urbanização com o investimento em infraestrutura e a abertura de estabelecimentos comerciais que visavam o desenvolvimento das cidades em busca da modernização.

Para além das transformações no espaço urbano, o espírito modernizador alterou também o modo de ser e de viver das pessoas, buscando, como aponta Silva, uma civilidade.

Urbanismo e civilidade são lados de uma mesma moeda: a moeda da modernização. Trata-se, em última instância, de transformações mais ou menos aprofundadas que tiveram como intuito modificar não apenas o aspecto externo da cidade, mas também o *modus vivendi* de seus cidadãos, privilegiando uma nova sociabilidade⁵⁹.

A percepção destas mudanças é evidenciada pelas publicações nos periódicos veiculados naquele momento, que traziam em seus textos

⁵⁹ SILVA, M. *Espaço e vivência: transformações modernizadoras na Primeira República*. In: João Pessoa: SAECULUM - Revista de História, n. 11, ago. dez. 2004, p. 153.

direcionamentos para as pessoas que estavam atravessando o processo modernizador.

No caso do *Jornal das Moças*, desde o início de suas edições ficam evidentes registros das características desse momento, principalmente no que diz respeito ao comportamento feminino.

Contudo, inicialmente os editores do periódico não investiram no tema da alimentação, abrindo espaço para ele efetivamente apenas em 1939, meados do século XX. Mesmo assim, a publicação de receitas de quitutes, lanches e aperitivos que apareciam com frequência, inclusive no título da coluna “Vamos preparar os quitutes”, denota uma alimentação rápida e de fácil preparo, indo ao encontro das transformações sociais ocorridas com a modernização a que nos referimos anteriormente.

A mudança na forma como os seres humanos relacionavam-se com o tempo durante o processo de modernização pôde ser observada também na fluidez com a qual se propunha produzir as receitas, refletindo um cotidiano que se desenvolveria com rapidez.

Apesar de os discursos governamentais e midiáticos estarem em busca do retorno da mulher às tarefas domésticas, muitas delas já haviam iniciado o processo de inserção no mercado de trabalho. Boschilia observa que desde meados do século XIX, quando se iniciou o processo de industrialização brasileiro, as mulheres despontaram como mão de obra capaz de suprir a carência das fábricas.

A autora aponta que essa situação era fortemente criticada pela sociedade e órgãos governamentais, que defendiam a necessidade da mulher permanecer no ambiente doméstico para que a família não ficasse desamparada

e os filhos pudessem crescer com sua presença. Essa condição ficou ainda mais difícil com a promulgação do Código Civil de 1916, o qual colocava o homem como chefe da casa.

Porém, mesmo com dificuldades, muitas mulheres permaneceram no ambiente de trabalho, inclusive durante o Estado Novo. Boschilia mostra que em 1939 o próprio presidente Getúlio Vargas fez referência às mulheres trabalhadoras em seu discurso, como as mães que ganhavam o pão nas fábricas e oficinas.

Dessa maneira, por um lado temos o discurso que defendia a permanência da mulher no espaço doméstico, e por outro, muitas mulheres que continuavam no ambiente de trabalho. Entretanto, todas elas estavam participando do processo de modernização pelo qual o país estava passando e sentindo seus reflexos em seu cotidiano, inclusive, alimentar.

Aquela alimentação rápida composta de lanches e pequenas porções fáceis de preparar ia ao encontro dessas mulheres, quer pelo interesse de adequar-se à vida moderna, quer pela necessidade de atrelar a vida doméstica com suas funções trabalhistas e com as novas percepções do tempo.

A questão alimentar começou a ter evidência no Jornal das Moças, primeiramente e de maneira paulatina, em edições esparsas na coluna “Arte culinária”⁶⁰, onde esporadicamente publicavam-se receitas. Posteriormente, a coluna “Vamos preparar os quitutes” teve seu lançamento em 04 de maio de 1939, na edição número 1246, e passou a ser publicada semanalmente compondo o periódico.

⁶⁰ Não será analisada com especificidade esta coluna pelo recorte temporal escolhido para a pesquisa (1939-1945).

Com o título e uma figura de cozinheiros na parte superior da página, a seção era organizada em, normalmente três colunas. Iniciava-se, sempre, com um pequeno texto reflexivo sobre algum alimento, comportamento ou situação do cotidiano. Após esse texto, que ficava em uma caixa separada na primeira coluna, seguiam-se as receitas, começando pelos salgados, depois as sugestões doces e bebidas.

As receitas eram escritas em forma de texto, sem separação entre ingredientes e modo de preparo, este ia descrevendo os produtos necessários para aquela sugestão. A grande maioria das receitas não traziam fotos, apenas algumas edições de 1944 retratavam imagens das sugestões de cardápios.

Depois das receitas eram colocados alguns textos com ideias, não de alimentação propriamente dita, mas do que determinados ingrediente poderiam auxiliar na saúde e no bem-estar das pessoas, ou até utilizados para limpeza, como desinfetantes, desengorduraste, tira-manchas.

A coluna encerrava-se com sugestões para as donas de casa que iam desde a maneira correta de servir uma mesa, de receber convidados e de preparar um jantar, até como reconhecer produtos adulterados e conservar talheres e pratos.

Normalmente, a coluna encontrava-se da metade para o final do Jornal das Moças, por volta da página 50. A seguir, colocamos a imagem de uma das colunas “Vamos preparar os quitutes” publicada em 11 de janeiro de 1940, para a ilustração de sua diagramação.

JORNAL DAS MOÇAS

11 - 1 - 1940



Vamos preparar os quitutes

ALIMENTOS VALIOSOS

ENTRE as grandes preocupações peculiares das donas de casa, é, sem dúvida, a alimentação, a de mais importância, por isso que é no seu preparo que se baseia a saúde de seus filhos, a de seu esposo e a de si própria.

A mulher inteligente deixa de lado a quantidade para virar-se tão somente para a qualidade, sem abandonar, é lógico, o lado econômico. Ela sabe, pois, que tem um grande problema a enfrentar, tal como o de procurar o bom por um preço razoável.

Entre os produtos baratos, destaca-se um de valor nutritivo, de importância tal que si fosse perfeitamente conhecida, não seria como as pessoas mal vestidas, tão desprezado.

A sua aparência pode não impressionar como os melões de casca grossa ou os abacaxis de grandes folhagens espinhosas. Trata-se da banana, que é um creme riquíssimo, sabiamente feito e combinado pela Natureza.

A banana contém sais minerais, como o fósforo, magnésio, cálcio, ferro, etc.

Compensa os desgastes musculares ou nervosos, por seus hidratos de carbono e seu açúcar natural é facilmente assimilável.

O seu valor contrasta com o seu preço.

SOPA DE ALMOADEGUINHAS

A sopa de almondegui-nhas é de elevado valor alimentício. Preparemos primeiro as almondegui-nhas, de carne de ave ou de vaca, não maiores que uma avelã e em pouca quantidade. Piguemos a carne muito bem picada, com toucinho, pimentões, sal e um pouquinho de pimenta, ligando tudo com ovo, até que adquira consistência, arredondando-as com uma capa de farinha.

Em calda fervente deitamos as almondegui-nhas, e está pronta uma sopa não muito vulgar, mas de efeito salutar.

BACALHAU GUEZADO

Cozamos umas seiscentas gramas de bacalhau, escorramos-lo e tiremos a pele e as espinhas do mesmo.

Em uma caçarola esquentemos um copinho de azeite de oliveira, deitando aí em seguida o bacalhau. Deixemos a caçarola a um canto do fogão. Em uma vasilha deitamos um pouco de leite, e, em uma outra, um pouco de azeite, conservando-as ao calor.

Desfaçamos, agora, o bacalhau com uma colher de madeira. De

quando em vez, juntemos ao bacalhau desfeito uma colher de leite e uma de azeite, alternadamente, porém mexendo sempre.

Deitamos na preparação um pouco de sal, uma pitada de noz moscada e um pouquinho de alho picado e amassado.

Quando a mistura atinja o estado de creme, parecendo um purê, está finda a preparação.

Escolhamos uma travessa e contornemo-la com fatias de pão em azeite. Ao centro arrumemos o bacalhau.

E está pronto um bom prato de bacalhau guizado.

LINGUA DE CARNEIRO A' SAVOIA

Cortemos em fatias quatro tomates dos grandes e algumas linguas de carneiro em conserva. Coloquemos em uma travessa as fatias de tomate, em cima de cada uma destas uma fatia de língua e, sobre esta, outra fatia de tomate.

Cada capa de tomate deve ser condimentada com sal, pimenta, mostarda, previamente batidos com azeite e vinagre.

Esse molho devemos deixar cair sobre o tomate em gotas bem distribuídas.

FRITADA BASCA

Em uma frigideira frijamos em banha, durante cinco minutos, dois pimentões cortados em pedacinhos e uma cabeça de alho bem picada.

Em uma vasilha de barro, batamos bem cinco ovos completos. Juntemos e estes os pimentões e o alho; temperemos com sal. Batamos a mistura. Deitamos esta depois na frigideira, e, logo que começa ela a tostar, enrolêmo-la e deixemo-la escorregar em uma travessa para seguir para a mesa.

CASADINHOS DE RETANGULOS

Deitamos trezentas gramas de farinha em uma mesa de mármore, e morma de corda, no centro desta, oito gemas, quatro claras, vinte e cinco gramas de manteiga, três gramas de carbonato de amoníaco, meio decilitro de álcool puro e um pouco de sal. Trabalhemos e amassemos a mistura até que ela se despegue da mesa. Estiremo-la bem delgada e deixemo-la descansar alguns minutos. Espetemos a massa com um garfo e, depois, cortemo-la em pedaços retangulares, colocando-os em seguida em chapas muito limpas.

Levemos as chapas a forno forte. Cozidos os retângulos, passemos-os pelo seguinte banho: deitamos em uma caçarola trezentas gramas de açúcar, cubramos o mesmo com água até a mesma altura, deixemos a mistura ferver, e, depois, tiremos a espuma que se forma na superfície. Quando a combinação tome o ponto de bala mole, deitemo-la de vagar sobre duas claras batidas ao ponto de neve. Enquanto deitamos a calda — em fio fino — sobre as claras devem estas ser revolvidas vagarosamente, sem que sejam batidas.

Si o banho fica muito espesso, podemos adicionar-lhe um pouco de água fria, para que fique bem estendido sobre os retângulos.

Unamos os retângulos com doce de leite, marmelada, chocolate, mel ou outro doce qualquer.

AS DONAS DE CASA NÃO DEVEM ESQUECER QUE:

- * Para preparar um bom café ou chá, deve ser fervida uma só vez a água com que se o vai preparar.
- * O arroz deve ser cozido em dois tempos. O primeiro rápido a fogo direto e o segundo a banho-maria ou a calor indireto.

O prato deve ser adornado com azeitonas e raminhos de salsa.

Antes, porém, de adornar o prato, devemos estender sobre cada combinação indicada linhas acima uma folha finíssima de presunto, sobre a qual devemos passar um pouco daquele mesmo molho.

— 63 —

FIGURA 7 – MODELO DE DIAGRAMAÇÃO DA COLUNA – JORNAL DAS MOÇAS –
FONTE: HEMEROTECA DIGITAL

No texto inaugural, o periódico aponta a necessidade de enquadrar seus textos e publicações aos “surtos modernos”⁶¹ pelos quais a sociedade estava passando, indo ao encontro das vontades das leitoras, sendo dedicada às donas de casa ou futuras donas de casa e corroborando com o ideal de modernidade que estava sendo desenvolvido na sociedade brasileira.

⁶¹ *Jornal das Moças*, 04 de maio de 1939.

Um dos principais aspectos levantados pelos responsáveis pela coluna no texto inaugural dizia respeito à necessidade da mulher cozinhar em casa, tendo em vista os problemas relacionados às questões de higiene e da segurança alimentar nos restaurantes. Aí estaria, portanto, uma das funções primordiais da mulher: cuidar da saúde da sua família a partir da alimentação caseira. E a coluna “Vamos preparar os quitutes” ajudaria a mulher nesse sentido, publicando receitas salgadas para almoços e jantares, sobremesas para “alegria dos maridos e crianças”, bem como sugestões para o lar, como maneiras de se preparar uma mesa e receber visitas, entre outras.

A coluna passou a ser publicada semanalmente até o ano de 1945, quando começou a rarear nas publicações do periódico. Isso possibilita uma análise da intenção do Jornal das Moças ao voltar-se para as questões alimentares justamente em um período de crise no abastecimento como a Segunda Guerra Mundial. Era por esse viés que o clima de guerra e escassez poderia ser sentido em diversos âmbitos da sociedade, tornando a alimentação chave para a disseminação da mobilização nacional proposta pelo governo daquele período.

Ao transformar o cotidiano alimentar e ao aproximar as pessoas das tensões provocadas pela guerra, a sociedade tornava-se conivente e passava a apoiar a participação brasileira no conflito. Dessa forma, a coluna de receitas do Jornal das Moças abria caminho para a discussão da alimentação naquele período, considerando ingredientes, sugestões, receitas que iam ao encontro da realidade social.

O aspecto alimentar estava presente também nas propagandas⁶² que eram vinculadas à coluna, às vezes na mesma página, ou na página seguinte. Com o passar do tempo, a coluna “Vamos preparar os quitutes” começou a trazer anúncios de ingredientes culinários, na mesma página ou na página seguinte, que estimulavam o consumo de certos produtos que facilitavam o preparo dos alimentos, além de enlatados e comidas prontas, evidenciando uma importação de culturas alimentares antes desconhecidas no cenário nacional e a mudança de hábitos sugerida pelo periódico.



FIGURA 8 - JORNAL DAS MOÇAS, 13 DE NOVEMBRO DE 1941 – FONTE: HEMEROTECA DIGITAL

⁶² Ressaltamos, entretanto, que nosso foco de pesquisa não são as propagandas propriamente ditas, que necessitam de um aporte teórico-metodológico próprio para sua análise. Porém, não podemos deixar de levá-las em conta ao observar as transformações e os discursos alimentares do período estudado.

A propaganda apresentada anteriormente é um exemplo dessa modernização da alimentação que estava em ascendência nesse momento. Ao propor o consumo de enlatados, demonstrava, mais uma vez, a nova forma de relação do ser humano com o tempo, garantindo agilidade para as refeições.

Essas propagandas tornam-se fontes interessantes ao observar as mudanças da tecnologia na cozinha, mas, o mais importante, a venda de itens necessários no período da escassez de alguns ingredientes no período da Segunda Guerra Mundial, e a sugestão de substituição daquilo que faltava por itens comercializados e, em algumas vezes, importados de outras nacionalidades ou mesmo copiados de outros lugares.

Um exemplo dessas propagandas que sofriam influência do momento vivido diz respeito ao uso do Fermento Royal. Na imagem a seguir um soldado (fazendo alusão ao contexto de guerra vivenciado naquele período), ao visitar a família, é agraciado com um bolo feito na frigideira aquecida em um fogareiro que não necessitava de gás. Este fogareiro, por sua vez, era comercializado pela marca em questão, que passou a se utilizar das necessidades do momento para divulgar seus produtos.

"MEU BOLO FAVORITO É FEITO ATÉ NO SÍTIO E... SEM FORNO!"

Bolos fôfos e macios, saborosos pudins e deliciosas frituras — e até um bolo de camadas na frigideira — podem ser feitos, agora, num simples fogareiro com as receitas apropriadas, organizadas por Maria Silveira, após longas experiências. Se não tiver forno ou se precisar economizar gás, peça essas receitas e instruções a Maria Silveira, Dpto. 33-J, Caixa Postal 3215 — Rio de Janeiro.

BOLOS À VONTADE COM UM FOGAREIRO E FERMENTO EM PÓ ROYAL

— 10 — JORNAL DAS MOÇAS 15-7-1942

FIGURA 9 - JORNAL DAS MOÇAS, 15 DE JULHO DE 1943 – FONTE: HEMEROTECA DIGITAL

Na propaganda acima duas questões poder ser levantadas e discutidas. A primeira diz respeito ao uso do fermento químico no Brasil e a segunda com relação ao fogareiro sem gás.

Mesmo sendo utilizado desde o século XIX na Europa, o uso do fermento químico no Brasil iniciou-se nas primeiras décadas do século XX. Primeiramente

com a importação das indústrias internacionais e posterior abertura de fábricas no país como a Fleischmann em 1932 e a Royal em 1934⁶³.

Anteriormente, outros produtos eram utilizados com a função de fermentar como o bicarbonato de sódio, principalmente na fabricação do pão. Porém, a maioria das receitas não fazia referência a essa necessidade, como o pão de ló, por exemplo, que não levava fermento na massa.

A chegada do fermento químico é um exemplo da modernização, que entre outros comportamentos, também estava transformando a cozinha e o cotidiano alimentar das pessoas naquele período.

O segundo aspecto presente na propaganda que podemos analisar é a divulgação de um fogareiro sem gás. Lembramos que nesse momento, além da escassez de gêneros alimentícios, o gás também estava sendo racionado. Nesse sentido, a publicidade do fogareiro, vendido também pela marca Royal, ia ao encontro das necessidades daquele período, garantindo que mesmo a falta de itens para o cozimento não privaria as pessoas de suas satisfações alimentares, pois sugestões eram colocadas para a reinvenção do cotidiano.

Por outro lado, mesmo evidenciando a escassez em sua propaganda, percebemos que a preocupação da marca estava relacionada à venda de seus produtos. Essa situação fica clara pelo fato de que na publicidade está sendo sugerido um bolo, provavelmente feito com açúcar e farinha de trigo, produtos também racionados naquele período.

Sendo assim, a escassez de produtos relacionados à alimentação foi uma condição real vivida pelos brasileiros. Entretanto, percebemos por meio da coluna que o discurso sobre a escassez alimentar foi usado também como forma de

⁶³ Informações retiradas dos sites <http://www.fleischmann.com.br/> e <http://familiaroyal.com.br>, com acesso em 14 de outubro de 2014.

provocar uma mudança nos hábitos alimentares dos brasileiros durante a Segunda Guerra Mundial, a partir do clima de guerra instaurado pela mobilização nacional de Vargas, e pelas transformações em virtude do processo de modernização que estava em desenvolvimento no país.

Além disso, é nesse momento que começaremos a perceber uma influência direta dos EUA nas transformações culturais ocorridas no Brasil, inclusive no que diz respeito à alimentação. Perceberemos a que quitutes a coluna do Jornal das Moças referia-se e sob qual domínio tais receitas eram publicadas.

3. DE QUE QUITUTES ESTAMOS FALANDO?

Neste capítulo discutiremos o posicionamento discursivo da coluna de receitas do Jornal das Moças diante do cenário de escassez de gêneros alimentícios no Brasil durante a Segunda Guerra Mundial. Abordaremos a questão das receitas e seus ingredientes principais, bem como analisaremos os textos reflexivos publicados na coluna e o descompasso entre o discurso e as sugestões alimentares.

3.1 AS RECEITAS PUBLICADAS PELA COLUNA

Como já apresentamos no capítulo anterior, a coluna “Vamos preparar os quitutes” era publicada pelo Jornal das Moças e teve seu lançamento em 1939. Ao longo do recorte temporal desta pesquisa (1939 – 1945), a formatação não apresentou grandes mudanças. Em que pese as modificações ocorridas em relação à fonte foram o título e extinção da figura dos cozinheiros (vide página 80), o restante da coluna permaneceu como no início.

Portanto, a organização da coluna manteve-se praticamente a mesma ao longo dos seis anos pesquisados, trazendo sempre o texto reflexivo inicial e em seguida as receitas, terminando com sugestões para as donas de casa, como a maneira de colocar a mesa, dispor os pratos e talhares ou ideias de produtos para limpeza das louças.

Os textos reflexivos, apesar de abordarem, na maior parte das publicações, aspectos ligados à alimentação como a defesa de certos ingredientes, análise da digestão, alimentos medicamentosos, a comida e as estações do ano, entre

outras, algumas vezes apresentaram análises de outros assuntos, como ideais de famílias para aquele período, conforme a citação abaixo, ou ainda, aspectos históricos e, inclusive o próprio contexto da guerra.

UM EXEMPLO

Como um exemplo de constituição de um lar aparece-nos sempre a família Washington, cujo chefe era o famoso general Jorge Washington. Ficou e ainda existe o livro de cozinha de Marta Washington. O manuscrito do livro que se utilizava a esposa do primeiro cidadão norte-americano na época se conserva atualmente na “Divisão de Manuscritos da Sociedade Histórica de Pensilvania”.⁶⁴

Na citação anterior notamos que os textos trazidos pela coluna buscavam propagar uma reflexão nas donas de casa, valorizando um “retorno ao lar e à cozinha” e a importância da mulher cozinhar, a exemplo de grandes outras mulheres, em especial, as estadunidenses.

Com esse foco, a coluna iniciava-se, trazendo em seguida as receitas da edição. Estas, por sua vez, seguiam certa ordem na publicação, começando com as sugestões de salgados, seguidas dos doces, e, vez ou outra, das bebidas.

As receitas eram descritas com riqueza de detalhes, possibilitando às cozinheiras executarem os pratos mesmo sem muita experiência na cozinha. Os ingredientes e o modo de preparo eram escritos em forma de texto, descrevendo cada um dos passos relacionando-se com o ingrediente necessário para aquele momento, conforme exemplo na citação a seguir.

⁶⁴ Jornal das Moças, 27 de maio de 1943.

BOLINHOS DE LARANJA

Batamos 100 gramas de manteiga com 100 gramas de açúcar até que se torne cremosa a preparação. Adicionemos a esta agora dois ovos, um de cada vez, e batamos bem a composição. Em seguida, adicionemos à mesma composição 3 quartos de xícara de suco de laranja, a raladura da casca de meia laranja e, pouco a pouco, 250 gramas de farinha misturada com 2 colheirinhas cheias de fermento.

Misturemos todos esses ingredientes muito suavemente. Isto realizado, coloquemos a preparação em forminhas amanteigadas e pulverizadas. Levemo-las a forno moderado.

Depois de cozidas e frias, pulverizemo-las com açúcar.⁶⁵

Esse detalhamento nas receitas, que buscava facilitar o ato de cozinhar até mesmo às mulheres com pouca prática na cozinha tenta valorizar a presença da mulher no espaço doméstico, proposta que era desenvolvida nesse momento, como já discutimos. Ou seja, era necessário cozinhar em casa para a alegria dos maridos e filhos e, mesmo que a mulher tivesse saído de casa para o trabalho na indústria, defendia-se o retorno dela, o aprendizado na cozinha e a garantia da segurança alimentar de sua família. Para tal, as receitas apontam essa pedagogização, com a qual, até mulheres sem experiência seriam capazes de fazer os pratos sugeridos e, deste modo, satisfazer seus familiares.

A partir da análise das receitas, observamos uma dissonância entre os ingredientes sugeridos pela coluna em relação àqueles que eram nacionais e mais facilmente disponíveis e utilizados pela população em seu cotidiano alimentar, apresentando uma proposta de alimentação diferente.

Ainda que seja difícil definir uma “cozinha brasileira” propriamente dita, como defende o sociólogo Carlos Alberto Dória, que garante sabermos enumerar alguns pratos típicos, mas que nos falta um conceito que unifique essas receitas.

⁶⁵ Jornal das Moças, 05 de fevereiro de 1942.

Mariana Corção, por sua vez, discute que no início do século XX, com a busca pela civilidade, a cozinha foi buscando inspirações em outras nacionalidades, dificultando ainda mais o estabelecimento de um conceito próprio de culinária brasileira, sendo esta pensada a partir de uma relação de alteridade⁶⁶.

Ainda assim, mesmo sendo pensada a partir de padrões internacionais, Corção aponta que os ingredientes utilizados na culinária do Brasil eram retirados da produção local, aqueles oferecidos pela geografia nacional e adaptando as receitas estrangeiras à realidade brasileira.

Entretanto, apesar dessa intenção em valorizar a cozinha brasileira e da busca de um conceito que determinasse as características próprias dessa cultura alimentar, as receitas sugeridas pela coluna apontavam para aspectos que não faziam parte da realidade alimentar brasileira, propondo diversos ingredientes que não eram comuns no cotidiano e deixando de privilegiar outros que eram considerados básicos para a época, como o milho, o feijão, a canjica, o coco e o caju.

Mariana Corção observa que Câmara Cascudo, buscando a elaboração de um conceito de cozinha nacional brasileira, identifica alguns ingredientes básicos que comporiam a cozinha nacional brasileira, entre eles, o feijão, a farinha de mandioca ou de milho, o arroz, o sal e a pimenta. Notamos que o feijão faz parte da cultura alimentar brasileira há muito tempo, constituindo um alimento básico, e como observa Carlos Antunes dos Santos, no Rio de Janeiro o feijão preto

⁶⁶ CORÇÃO, Mariana. *Câmara Cascudo, o "provinciano incurável": desvendando os caminhos de História da Alimentação no Brasil*. Tese de doutoramento apresentado ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2014. Disponível em: <http://nuppre.ufsc.br/files/2014/08/TD-Mariana-Cor%C3%A7%C3%A3o.pdf>, com acesso em 08 de janeiro de 2015, p. 197.

sempre foi o preferido por ser a matéria-prima da feijoada, prato tradicional do século XIX e muito apreciado pelos cariocas desde então.

Tomando por base essa pequena lista de ingrediente da cozinha nacional defendida por Câmara Cascudo, podemos notar a primeira desarmonia entre a realidade e o discurso das receitas do *Jornal das Moças*: o feijão.

Henrique Carneiro aponta que desde o início da entrada dos bandeirantes nos sertões foram adotadas as roças de milho e feijão para consumo, pois cresciam rapidamente e podiam ser transportados secos, servindo como um alimento básico, uma espécie de ração. Tendo em vista esse princípio do cultivo e sua fixação como base da alimentação desde então, o feijão, mesmo sendo o primeiro produto nacional apontado como participante da culinária brasileira, não aparece como ingrediente em nenhuma das receitas publicadas na coluna pesquisada.

Isso também ocorre com a pimenta e a mandioca. Corção analisa que Cascudo frisa a relevância do binômio feijão e farinha para a população brasileira, por serem dois produtos da terra. A farinha, por sua vez, poderia ser de milho ou mandioca, esta com mais frequência por ser um dos principais elementos da nacionalidade brasileira e, segundo Cascudo, forma um verdadeiro complexo que abarcaria todo o país. Porém, mais uma vez, não encontramos nas receitas da coluna pesquisada referência alguma ao produto nacional, à utilização da mandioca.

O contrário, por sua vez, acontece com o milho e a batata, dois ingredientes muito utilizados nas receitas e defendidos nos textos iniciais da coluna.

DOIS PRODUTOS VALOROSOS

Tanto o milho como o tomate são originários da América. O sábio Cuvier nos ensina que, depois da batata, é o milho o vegetal que nos proporciona uma alimentação mais econômica. Saibamos, pois, incrementar a produção desses produtos, estudando e ouvindo os conselhos dos mestres da Agricultura, concorrendo eficazmente para que o Brasil seja o pioneiro da produção desses tão úteis produtos.⁶⁷

Vemos na citação anterior a referência feita tanto ao milho como à batata. Segundo Corção, esses ingredientes também eram produções nacionais e denotavam uma cozinha brasileira. A batata era sugerida em meio às receitas, até como substituta do pão em caráter nutricional. Já o milho, alimentação básica apontada por Carneiro⁶⁸, e embora fosse defendido como vimos, raramente é utilizado como ingrediente em muitas receitas. Entretanto, vale ressaltar que tais ingredientes também eram produzidos na América do Norte, em especial nos Estados Unidos e com um consumo bastante significativo.

Nesse sentido, observamos que no interior da própria coluna havia dissonância entre os discursos produzidos pelos textos reflexivos e pelas receitas propriamente ditas.

A incidência de receitas salgadas é muito maior do que as doces. Em uma proporção de cinco receitas por edição, quatro seriam salgadas e apenas uma doce, isso quando este nem aparecia na publicação de determinadas semanas.

Com relação às sugestões de doces feitas pela coluna, a maior parte dos ingredientes propostos eram produções locais, pois as receitas eram elaboradas essencialmente com frutas, ainda que algumas delas não fossem tão corriqueiras no cotidiano da maior parte da população, como o damasco e o morango. Outras,

⁶⁷ Jornal das Moças, 08 de abril de 1943.

⁶⁸ CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. IN: História – Questões & Debates Revista do Departamento de História da UFPR. nº 42. Curitiba: Editora da UFPR, 2005. p. 71 – 80.

no entanto, mesmo sendo consideradas “populares e nacionais” como o caju, segundo Câmara Cascudo, e ainda a banana, o mamão e o coco não aparecem sugeridas em meio aos doces.

Outro descompasso nas receitas era o uso de açúcar em um momento de racionamento. Em geral, as sobremesas, além das frutas, levavam muito açúcar no seu modo de preparo apontando uma contradição que discutiremos mais a frente, pois este ingrediente era escasso no período da Segunda Guerra Mundial.

Porém, observamos que a sugestão de doces de frutas não era uma novidade no período. Corção aponta que Saint-Hilaire já havia feito referência a esse tipo de receita em suas viagens pelo Rio de Janeiro e São Paulo no século XIX: “fazem-se doces de uma multidão de coisas diferentes; mas, na maioria das vezes, não se distingue o gosto de nenhuma, com tanto açúcar são feitos”⁶⁹

Notamos, portanto, que a prática de fazer doces com frutas já fazia parte do cotidiano alimentar brasileiro. Nesse ponto, e podemos aferir que seja um dos poucos, a coluna retratava uma realidade mais nacional, aproximando o discurso do periódico à cultura alimentar brasileira, apesar de sugerir uma matéria prima que não era nacional em alguns casos.

Ainda que muitas receitas não especificassem a quantidade exata do ingrediente principal, citando apenas, por exemplo, “separe alguns filés de vitela”⁷⁰, podemos notar que o tamanho médio das porções sugeridas pelas receitas era suficiente para alimentar uma família de três a quatro pessoas.

⁶⁹ CORÇÃO, Mariana. *Câmara Cascudo, o “provinciano incurável”: desvendando os caminhos de História da Alimentação no Brasil*. Tese de doutoramento apresentado ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2014. Disponível em: <http://nuppre.ufsc.br/files/2014/08/TD-Mariana-Cor%C3%A7%C3%A3o.pdf>, com acesso em 08 de janeiro de 2015, p. 150.

⁷⁰ Jornal das Moças, 10 de fevereiro de 1944.

As receitas, em geral, não apresentavam variação na quantidade de ingredientes, mantendo sempre o padrão de aproximadamente 750 gramas do ingrediente principal utilizado nos pratos de refeições para almoços e jantares. A seguir, colocamos um exemplo de sugestão.

BIFES AO VINHO BRANCO

Separemos dois bifes da costela de cerca de 300 gramas cada um, 1 decilitro de vinho branco, 3 cebolas finamente cortadas, 125 gramas de manteiga, 1 quarto de limão e 1 colherinha de salsa picada.⁷¹

A maioria das sugestões de carne levava como matéria-prima o gado e os frutos do mar como peixes, camarão e ostra. Os animais que menos apareciam nas receitas eram o porco e as aves, ainda que incidência de receitas com este era um pouco maior.

Ressaltamos, porém, como já apontado anteriormente, que diversas receitas não traziam com exatidão a quantidade necessária do ingrediente principal, dificultando uma análise exata do que a coluna entendia sobre o número de membros que compunham a família brasileira.

Nesse momento, o modelo de família encontrado no Brasil ainda apresentava traços patriarcais, com famílias numerosas, que possuíam em média 6 filhos⁷². Segundo a historiadora Eni de Mesquita Samara, é nos anos 1920, 30 e 40 que se encontram as matrizes ideológicas do que vigoraria até pouco tempo sobre o conceito e estrutura da família brasileira.

⁷¹ Jornal das Moças, 06 de maio de 1943.

⁷² Segundo dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) disponível em: http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/65/cd_1940_v2_br.pdf, com acesso em 15 de janeiro de 2015.

Para a autora, trabalhos como de Gilberto Freyre e Oliveira Vianna garantem e apontam para esse modelo de família patriarcal, nas quais o homem era colocado como líder, a mulher submissa e o grande número de filhos, necessário.

Ainda que na década de 30 e 40 a situação da mulher ensaiou certa mudança com a sua pioneira saída para o mercado de trabalho e, conseqüentemente, atingindo o núcleo familiar. Lembramos que a proposta governamental de Vargas estava ligada à preocupação com essa situação, evidenciando a necessidade do retorno feminino à família e sua valorização.

Portanto, as famílias continuavam sendo numerosas. E aí encontramos mais uma dissonância entre o discurso do Jornal das Moças e a realidade brasileira, pois, ao sugerir receitas que renderiam porções para quatro pessoas, a coluna não demonstrava estar de acordo com as famílias mais numerosas que existiam no Brasil.

Essa situação leva-nos a observar em qual modelo de família as refeições sugeridas pela coluna estavam baseadas e aproximamo-nos das condições familiares estadunidenses.

Segundo a socióloga Maria Gabriela Hita, com o advento da modernização a família norte-americana passou do modelo tradicional extenso para uma mais moderna e democrática, pautando-se no modelo nuclear de família burguesa, composta pelo casal e poucos filhos.

Hita, baseando-se nas ideias de Parsons, afirma que

o “isolamento” da família nuclear com relação a outras unidades de parentesco, juntamente com a perda de muitas de suas funções, teriam possibilitado que ela se tornasse mais eficaz enquanto agência de “manutenção de padrões”

e de “administração de conflitos”. (...) A família nuclear tornava-se um abrigo para os sentimentos intensos em um mundo onde a competição rege as demais relações.

Temos, portanto, a realidade estadunidense de uma família patriarcal e menos numerosa, o que nos leva a aproximar as sugestões alimentares veiculadas pelo *Jornal das Moças* às condições familiares vividas no EUA.

Dessa forma, percebemos certa influência nas publicações e a importação de modelos e conceitos para a tentativa de aplicabilidade no Brasil. Com relação a esta questão, mais a frente discutiremos como os norte-americanos aproveitaram esse momento de guerra para implantar uma política de conquista e mudança de hábitos nos países da América Latina, incidindo, entre outros aspectos, sobre a alimentação, justificando os tamanhos das porções sugeridas pelas receitas.

3.1.1 Sugestões de cardápios para períodos específicos

Em alguns anos de publicação, o *Jornal das Moças* trazia receitas específicas para determinados períodos como a Quaresma, o verão e o Natal. Essas sugestões levavam em consideração os costumes alimentares específicos de cada momento, como a tradição de se comer peixe ao invés de carne na sexta-feira Santa da Páscoa, ou ainda receitas que levavam em conta o peru de Natal.

PERU COM PURE DE MAÇÃS

É este um prato simples mas muitíssimo saboroso. Para confeccioná-lo devemos separar os seguintes elementos: 1 peru, 2 colheradas de manteiga, 1 cálice de conhaque, sal,

pimenta, noz moscada. Deixemo-lo assim pelo menos umas dez horas.⁷³

Carlos Roberto Antunes dos Santos afirma que na cozinha brasileira, influenciada pela cozinha americana, a ceia de Natal sofreu algumas transformações, como o desprezo pela farofa, sendo o peru guarnecido com frutas frescas, compotas e doces de frutas, situação que podemos observar na citação anterior.

Estas receitas próprias para determinadas datas do ano eram apresentadas na própria coluna e formavam um cardápio especial para aquele período. Porém, isso não aconteceu em todos os anos pesquisados, e que a maior frequência era a publicação de receitas para o Natal, como o exemplo anterior. Entretanto, observamos que em alguns momentos houve a relação entre a coluna e as realidades cotidianas do período.

Um caso foi a publicação com o título “A época dos gelados”⁷⁴, de 11 de março de 1943. No texto inicial da coluna há uma explicação histórica do alimento e posteriormente a sugestão de sete receitas de gelados.

A ÉPOCA DOS GELADOS

Certos historiadores afirmam que os gelados foram inventados por Alexandre Magno, mas fosse este ou o siciliano Procopio Cuitelli, em Paris, no café de seu nome, cabe aqui apenas agradecermos ao lançador da moda tal iniciativa.

O positivo é que as preparações geladas, com neve ou gelo, são de origem oriental e datam da mais remota antiguidade. Os escritores hebreus e latinos as recordam como um dos refinamentos culinários dos povos da Índia, Pérsia e Egito. Também as damas romanas tinham o hábito de mastigar pequenos pedaços de gelo para combater a sede.⁷⁵

⁷³ Jornal das Moças, 02 de dezembro de 1943.

⁷⁴ Jornal das Moças, 11 de março de 1943.

⁷⁵ Jornal das Moças, 11 de março de 1943.

Há, portanto, até uma explicação para garantir a importância e o valor das receitas de gelados com a intenção de neutralizar o calor e “combater a sede”. Tudo isso publicado em março, final do verão que ainda traz muito calor para as terras brasileiras, em especial, o Rio de Janeiro.

Com relação ao verão, um texto chama-nos a atenção mesmo tendo sido publicado em outubro de 1942, “A alimentação e o verão”. Nele, é defendido que se coma alimentos leves, em contraposição às massas, gorduras e carnes, garantindo que o próprio organismo é capaz de preferir um ao outro, devido às necessidades da estação.

A ALIMENTAÇÃO E O VERÃO

A alimentação muito tem que ser olhada no tempo de verão. Mas, felizmente, nossa natureza ensina a defender-nos contra o clima. Sem que nós nos apercebamos, nosso organismo, como se fosse a voz do intestino, faz-nos desejar alimentos leves e de fácil digestão.

Os alimentos muito gordurosos e até as carnes não nos apetezem, o mesmo acontecendo com as massas, feijões e comidas abundantes.

Saibamos, pois, ouvir a voz do intestino, que é a nossa melhor conselheira.

E, se em todos os atos de nossa vida procedêssemos assim, muito fariamos em benefício de nossa saúde.⁷⁶

Porém, esse texto é apenas inicial e reflexivo, e as receitas apresentadas na sequência trazem carne, massa para empadas e frango com batatas. Ainda que esta publicação apresente certa contradição, lembramos que foi realizada em outubro e ainda não tinha iniciado o verão propriamente dito.

Com relação aos cardápios próprios para a Páscoa, em todo o período pesquisado apenas em dois anos eles foram publicados, 1941 e 1945.

⁷⁶ Jornal das Moças, 22 de outubro de 1942.

A CEIA SAGRADA

Nesta hora em que o mundo cristão celebra o maior acontecimento do cristianismo, sentimos um incontido desejo de nos aproximar de nossos irmãos de crença em confortável comunhão de pensamento. Aquela ceia, que tanto nos dignificou, é um exemplo inapagável. Aquelas palavras ditas naquela hora ficaram em nosso ouvido e aí ficarão até a nossa morte confortando-nos e encorajando-nos. E em torno daquela mesa decidiu-se o destino do mundo.⁷⁷

Assim iniciou-se a coluna do ano de 1941, refletindo o tema da Páscoa para, em seguida, sugerir diversas receitas que, com base na tradição, eram compostas basicamente de peixes, como “almôndegas de peixe”, “purê de bacalhau” e “molhos e recheios para peixe”, além de “sopa de azeitonas” e “torradas ao rum”.

Já no ano de 1945, o Jornal das Moças trouxe uma coluna intitulada “Receitas para a Páscoa”, no lugar da tradicional coluna. Sem texto inicial reflexivo, apresentou apenas cinco receitas, sendo três doces e duas salgadas.

⁷⁷ Jornal das Moças, 03 de abril de 1941.

Receitas para a Páscoa

PEIXE COM AZEDINHA

Limpa-se completamente o peixe. Lava-se e enxuga-se cuidadosamente. Corta-se, salga-se, apimenta-se, tanto interna como externamente. Rega-se o todo com azeite. Cozinha-se num recipiente untado com azeite; vai ao forno, ou então à grelha, em fogo lento. Por outro lado, lava-se e cozinha-se certa quantidade de de azedinha, com água salgada fervente. Escorre-se bem; passa-se na peneira. Volta-se a levar ao fogo, numa caçarola, com um grande pedaço de manteiga, durante alguns minutos. Por fim, junta-se uma xávina de creme grosso. Dispõe-se o purê de azedinha numa travessa e põe-se em cima o peixe. Enfeita-se com algumas rodela de pão fritas em manteiga.

PILAU DE CARNEIRO

Corta-se em pedaços um pernil ou uma posta de lombo de carneiro e limpa-se. Põe-se pimenta e sal com fartura. Leva-se a reduzir em manteiga 125 gramas de toucinho, cortado em dados graúdos, juntam-se 5 cebolas de pequeno tamanho. Deixa-se adquirir cor e então adiciona-se a carne de carneiro. Deixa-se o dourar igualmente; molha-se com um copo de caldo quente, cobre-se e deixa-se acabar o cozimento.

Por outro lado, prepara-se um molho, ponho duas grossas cebolas para alourarem, depois de finamente picadas, em 4 colheres de azeite de oliva. Molha-se com um bom copo de vinho branco, do seco, adicionam-se três tomates grandes, sem casca e sem sementes, cortados em pedaços. Põe-se sal e pimenta. Agora, um dente de alho, uma pitada de açafrão, um bocadinho de cheiro. Deixa-se cozinhar devagar, durante cerca de 25 minutos.

Nesse interim, prepara-se o pilau assim: lava-se muito bem, em água morna; 250 gramas de arroz. Põe-se uma cebola para dourar, finamente picada, com um ovo de manteiga; adiciona-se o arroz, salga-se, apimenta-se. Remexe-se vivamente, com colher de pau (dois minutos no máximo) para a manteiga impregnar o arroz, e molha-se com meio litro de caldo fervente. Cobre-se e deixa-se cozinhar no forno, durante mais ou menos vinte minutos.

Ajeita-se o arroz, com o formato de uma coroa, numa travessa funda, e deita-se no centro o carneiro, ao qual já se terá juntado o caldo, alguns minutos antes de acabar a cocção.

Também se poderá adicionar o arroz ao carneiro e deixá-los cozinhar juntos pelo espaço de alguns minutos. Serve-se, então, com o molho num prato adequado.

O SABOROSO

100 gramas de farinha de trigo, 125 gramas de açúcar pulverizado, 60 gramas de manteiga, 100 gramas de amêndoas e avelãs, 4 ovos, 1 copinho de quirche.

Depois que as amêndoas e avelãs estiverem descascadas e ligeiramente torradas, devem ser amassadas no pilão, molhando com o quirche e pondo um bocadinho de açúcar. Por outro lado, trabalha-se o açúcar pulverizado com as gêmas, até que se obtenha uma pasta bem homogênea, branca. Deitam-se, então, as amêndoas, a farinha peneirada, e por último a manteiga derretida e as claras, que terão sido

batidas até formarem montes duros de neve.

Enche-se os dois-terços de uma fôrma, com esta mistura, depois de ter sido bem untada com manteiga e farinha. Deixa-se a cozinhar pelo prazo de uns 45 minutos, em forno regular. Tira-se da fôrma e deixa-se esfriar.

Desmancha-se marmelada feita de abricós, com uma diminuta parte de quirche, e unta-se com isto o bôlo, com o auxílio de um pincel.

Prepara-se um xarôpe, com açúcar *glacé*. Da-se-lhe o aroma de quirche, rega-se o bôlo com o dito xarôpe.

Agora enche-se o centro do bôlo com um creme Chantilly, e adorna-se-o todo em volta com frutas cristalizadas. Conserva-se em lugar fresco. O creme Chantilly se faz desta maneira: batem-se 3/4 de litro de creme, ao qual se junta uma pitada de goma adragante, e que deve ser batida até ficar bem firme; adiciona-se uma leve quantidade de açúcar em pó; põe-se a escorrer num coadôr com uma musselina.

"SOUFFLÉ" DE QUEIJO

75 gramas de queijo Gruyère, ralado, 3 colheres de farinha de trigo, 3 voos, 2 copos de leite, 2 nozes de manteiga.

Prepara-se um creme bechamel, com manteiga, leite e farinha. Salga-se de leve, põe-se pimenta. Adiciona-se o queijo, e mais as gêmas e, por fim, as claras, batidas em ponto de neve. Deita-se a mistura em uma fôrma própria para *soufflés*, untada de manteiga. Cozinha-se 25 minutos, mais ou menos. Serve-se ao sair do forno.

ILHA FLUTUANTE

3/4 de litro de leite, 6 gêmas, 120 gramas de açúcar. Põem-se as gêmas numa pequena vasilha de barro, misturam-se perfeitamente e depois de juntas, aos bocadinhos, e remexendo incessantemente, o leite fervente, açucarado, e no qual deveremos ter deixado de infusão uma fava de baunilha.

Passa-se a mistura, depois põe-se ao fogo, numa caçarola. Remexendo de contínuo, com uma colher de pau, esquentam-se, mas sem que ferva. O creme estará pronto quando suficientemente untoso.

Por outra parte:

6 claras, 1/4 de pralines rosadas piladas.

Batem-se as claras em ponto de neve, adicionam-se as pralines, deita-se essa mistura numa fôrma copiosamente untada com caramelo. Coloca-se em banho-maria (quando a lâmina de uma faca, espetada no bôlo, sair seca, estará bastante cozido). Tira-se da fôrma, a frio, coloca-se numa composteira, entorna-se o creme todo em volta.

Graças a estas receitas, poderá a leitora preparar ótimos cardápios para o dia em que as famílias costumam estar reunidas.

Para o almoço, poderá servir rabanetes rosados, em manteiga fresca, depois o peixe com azedinha, e o pilau de carneiro, uma salada de *pissenlit*, para terminar, os *Saborosos*.

Para o jantar, convirá um cozido com legumes da primavera, ou o *soufflé* com queijo, uma *pitada* assada (com bastante toucinho), endívias geladas, queijinhos *petits suisses*, e, na sobremesa, uma *Ilha Flutuante*.

Bôa Páscoa!

FIGURA 10 – JORNAL DAS MOÇAS, 29 DE MARÇO DE 1945 – FONTE: HEMEROTECA DIGITAL

A coluna encerra-se sugerindo a divisão das receitas para o almoço e o jantar e garantindo que elas contribuirão para um “ótimo cardápio” de dia de Páscoa.

No que diz respeito às comidas típicas de festas, Neli Teleginski, observa que as tradições culinárias são transmitidas, principalmente, pelas mulheres e que essas práticas alimentares não ficam restritas aos domínios da vida privada, mas são levadas ao conhecimento público através de reuniões, festas e, inclusive, a imprensa. Nesse sentido, veremos a situação do peru de Natal, prato típico do momento.

As sugestões natalinas apareceram em três anos do período que compreende a pesquisa, nos anos de 1941, 1943 e 1944. Estas vieram sempre acompanhadas dos textos reflexivos, defendendo a importância do Natal.

Solange Demeterco, ao estudar cadernos de receitas, observa que algumas sugestões podem variar, mas sem alterar a estrutura e cita como exemplo o peru de Natal, “ave exótica, chega ao Brasil e se consolida como prato especial de Natal, servido assado e recheado com farofa”⁷⁸.

Essa situação fica evidente nas três colunas destinadas a esta data, pois em todas elas existiram as receitas de peru, sendo “peru de forno recheado”, “peru com purê de maçãs” e “peru de Natal”. E, como define Demeterco, “notou-se que nada muda nessa estrutura, a não ser um elemento, que é o tipo de recheio”⁷⁹.

⁷⁸ DEMETERCO, Solange. Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares. Curitiba: 1902 – 1950. Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2003, p. 246.

<http://dspace.c3sl.ufpr.br/dspace/bitstream/handle/1884/28997/R%20-%20T%20-%20SOLANGE%20MENEZES%20DA%20SILVA%20DEMETERCO.pdf?sequence=1>

⁷⁹ *Ibidem*, p. 246.

Outro fato interessante das colunas para o Natal é que todas elas vieram acompanhadas de imagens ilustrativas, o que não era usual no periódico. Duas deles representavam o famoso peru, e uma trazia um pudim especial para a data.



FIGURA 11 - JORNAL DAS MOÇAS, 04 DE DEZEMBRO DE 1941 – FONTE: HEMEROTECA DIGITAL

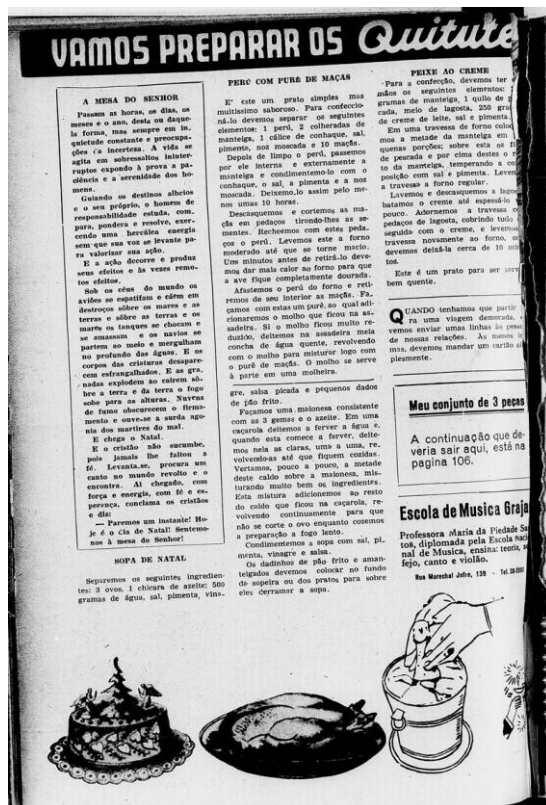


FIGURA 12 - JORNAL DAS MOÇAS, 09 DE DEZEMBRO DE 1943 – FONTE: HEMEROTECA DIGITAL



FIGURA 13 - JORNAL DAS MOÇAS, 09 DE DEZEMBRO DE 1944 – FONTE: HEMEROTECA DIGITAL

Algumas outras receitas também eram sugeridas para o Natal, como acompanhamento do peru ou como sobremesa para a ceia, por exemplo “vagens saltadas”, “pudim de Natal”, “peixe ao creme”, “peixe de travessa”, “rabanadas vienenses” e “salada de frutas”.

Outros cardápios específicos que nos chamam a atenção foram publicados em duas edições do Jornal das Moças no ano de 1945, denominados “Para os dias sem carne”.

Na primeira publicação, em 15 de fevereiro o periódico não deixou de publicar sua tradicional coluna de receitas, e apresentou na página seguinte as sugestões para os dias sem carne. Já no dia 03 de maio, a coluna tradicional foi subtraída.



Alguns pratos gostosos para nossas leitoras fazem nos

DIAS SEM CARNE

FRISONS

Desfolha-se completamente um repolho, colocam-se as folhas por um momento, em água fervente e miúda, para abojar, tendo-se o cuidado de adicionar um pedaço de miolo de pão, costurado dentro de um pedaço de musselina, para tornar as folhas mais digestíveis e tirar-lhes o cheiro desagradável. Em seguida, põe-se a cozer toda esta água. Deixa-se esfriar, retira-se e faz-se dele um picadinho, às pressas, ligeiramente. Põe-se numa escumadeira de barro um pouco de gordura ou de manteiga e meio copo de água, depois o repolho, salpa-se, deixa-se um pouco de pimenta, adiciona-se duas ou três colheres de arroz, cobre-se com a tampa, deixando cozinhar pelo prazo de vinte minutos mais ou menos. Nessa ocasião, tira-se a tampa, põe-se queijo ralado (parmesão ou queijo suíço) e leva-se ao forno, onde permanece durante alguns minutos.

RIFES DE AVEIA

Estes rifes ficam a tal ponto parecidos com miolos que não poucas pessoas comem rafe por leite... De véspera, põe-se para demolhar 200 gramas de flocos de aveia, numa solução de partes iguais de leite e água. No dia seguinte, adicionam-se duas colheres de farinha de trigo, sal, pimenta, cheiro, e uma cebola picada bem fino, ligeiramente cozida na manteiga, uma gema de ovo e uma clara batida em ponto de neve. Trabalha-se esta espécie de massa até que fique perfeitamente homogênea, depois pega-se às colheradas e vai-se deixando cair na gordura quente em seguida fazem escorrer e serve-se depressa. As proporções dadas aqui são suficientes para seis pessoas.

SALADA DE ALENQUES E BATATAS

Para quatro pessoas, cozinham-se duas batatas graúdas, em água, deitam-se e cortam-se-as em fatias. Por outro lado, decapita-se um azenha, corta-se no meio no sentido do comprimento, beuante-se-o todo com azeite e põe-se para se a carne numa saladeira com duas colheres de cheiro e de cebola, tudo bem picadinho, e, si quiser, adiciona-se duas colheres de mostarda, duas de vinagre, quatro de azeite e pimenta. Acrescentam-se as batatas, uma colher de sopa, de água quente, mistura-se delicadamente. Esta salada pode ser preparada de véspera.

SALADA DE MACARRÃO

Põe-se a cozinhar macarrão, em água salgada, até o ponto em que esteja ainda muito duro; faz-se escorrer, mantendo-o quente. Prepara-se uma mayonaisse bem feita: depois mistura-se numa saladeira o macarrão, a mayonaisse, um pouco de parê de tomate, bem espremido, põe-se também, si estiver no tempo, fundos de alcaparras, cozidos e cortados bem finos. Adiciona-se, ainda, um ovo cozido, cortado ou picado, um pouco de presunto, cortado em julienne, e termina-se pondo picadinho; guarnea-se a travessa conforme os produtos próprios da estação.

GRATIN DE PURÉE DE BATATAS

Este prato se prepara com o que sobrar de um parê. Pega-se uma travessa para gratin, untam-se-a com manteiga, colocam-se-lhe, alternadamente, por camadas, um pouco de parê, bechamel bem espessa, queijo ralado, e termina-se pondo por cima um pouco de farinha de rosca e uns pedacinhos de manteiga. Em seguida, leva-se ao forno e deixa-se ficar até que se forme uma crosta dourada. Pode-se cobrir com pão picado torrado.

PAO DE ATUM

Faz-se ferver seis batatas de tamanho médio, depois de tê-las descascado; esmagam-se-as; adiciona-se um pedaço de pão embebido de leite, mas depois de lavá-lo e espremito. Faz-se isso tudo na máquina de moer carne, com o conteúdo de uma lata de atum, de 125 gramas. Mergulha-se em água uma forma quadrada, retizada ou retangular, bastante alta, enche-se com a composição acima, tendo o cuidado de comprimir bem; coloca-se em lugar fresco até o dia seguinte. Tira-se então da forma e serve-se juntamente com mayonaisse.

BATATAS COM CREME

Pagam-se umas batatas que não se desmanchem ao serem cozidas; corta-se-as em quartos, coloca-se-os de água, cozinham-se e faz-se escorrer. Põe-se agora num prato bem quente um pouco de manteiga para derreter, sem cozinhar, entida; em segundo lugar, uma chidena de creme que tenha fervido durante dois minutos.

(Conclui na pag. 58)

FIGURA 14 - JORNAL DAS MOÇAS, 15 DE FEVEREIRO DE 1945 – FONTE: HEMEROTECA DIGITAL

Entre as receitas trazidas nessas duas edições estavam sugestões que levavam verduras, legumes, grãos e peixes, como substitutos da carne, como os “bifes de aveia”, a “salada de macarrão” e o “pão de atum”.

Levamos, nesse momento, a questão da escassez de alguns gêneros alimentícios durante o período da Segunda Guerra Mundial e a possível vinculação dessas colunas a essa questão. Percebemos que, apesar de tocar, ainda que não explicitamente, na escassez da carne, o periódico apresentou nessas colunas receitas com outros ingredientes que também estavam faltando naquele período, principalmente a farinha de trigo, necessária para fazer sete das dezesseis receitas.

Essa questão leva-nos a discutir os discursos produzidos pela coluna no período da Segunda Grande Guerra e o posicionamento do Jornal das Moças daquele cenário e se havia um real interesse na economia doméstica ou apenas em mudanças de hábitos.

3.2 “SOBRAS DE ONTEM, COMIDAS PARA HOJE”: DISCURSOS SOBRE A GUERRA NA COLUNA DE RECEITAS

Conforme observamos, os meios de comunicação foram ferramentas de grande influência para a divulgação e introjeção de mudanças comportamentais na sociedade brasileira. Nesse sentido, lembramos do que Bourdieu aponta sobre a importância de se analisar o discurso das fontes. Para ele, o poder das palavras não está somente na linguagem, mas na posição social ocupada pelo porta-voz tendo sua autoridade confirmada e autorizada pela instituição a qual pertence.

Durante o período da Segunda Guerra Mundial, foram os veículos de imprensa os responsáveis por levar as notícias do conflito para o cotidiano das pessoas. Mas, além disso, colaboravam na construção de valores e pensamentos sobre a guerra e influenciavam o comportamento das pessoas naquele momento.

No Jornal das Moças e, mais especificamente, na coluna “Vamos preparar os quitutes” essa questão não foi diferente. A partir de 1942, passaram a ser publicados textos reflexivos sobre a guerra e, principalmente, como as mulheres deveriam portar-se naquele cotidiano, defendendo um espírito patriótico e colaborando com as tarefas destinadas aos seus maridos e filhos na defesa da pátria.

PARA ENFRENTAR A LUTA

O momento é daqueles que jamais atravessamos. O progresso da civilização moderna nos fez voltar muito para trás por haver aperfeiçoado paralelamente a máquina de destruição – e o que vemos? Ruínas e destroços. Mas forçoso é que não nos deixemos abater e pensemos na demonstração mundial, e a nação é a que se sobreporá e a hecatombe será aquela que souber manter o espírito sereno e prevenido. E para ter um espírito sereno e prevenido precisamos ter boa saúde, e para isto conseguir devemos praticar todos os atos que tragam benefícios a nosso corpo, e, entre eles, está a boa alimentação.⁸⁰

Percebemos que, com frequência, os textos trazidos pela coluna faziam analogias entre a guerra que acontecia na Europa com a situação econômica e, consequentemente alimentar, em que se encontrava o Brasil.

Cabe ressaltar que essas reflexões sobre a guerra e a situação brasileira não eram semanais, ocorriam em média uma vez por mês nas publicações, além disso, nem sempre faziam referência aos alimentos ou escassez deles, mas apresentavam um panorama ou uma reflexão geral.

⁸⁰ Jornal das Moças, 18 de março de 1943.

O INIMIGO INTERNO

Na luta dos povos e dos governos sempre se chocaram interesses mais ou menos elevados. É a guerra. É a ambição absoluta ou a defesa absoluta do princípio da propriedade. (...) E assim deve ser a campanha interna. Há um inimigo que nos ataca, que ataca à nossa família e aos nossos filhos. É o oportunista, é o açambarcador. Ele não nos atira balas e não deixa cair granadas sobre nós, mas arranca-nos as entranhas, dando-nos generosamente uma colher de comida.⁸¹

A citação anterior aponta para uma questão bastante frequente nos textos: a exploração do mercado alimentício por açambarcadores. Esse ponto faz referência a ação de pessoa que estocavam produtos alimentícios até que estes faltassem, para posteriormente vendê-los por um preço superior.

Cytrynowicz aponta que, assim como a escassez, a especulação também foi presente na sociedade brasileira durante os anos de guerra, principalmente entre 1942 e 1945. Contudo, mesmo sendo uma realidade, o autor defende a utilização da guerra na Europa como um álibi para a transformação do cotidiano de acordo com as necessidades do Estado Novo e dos novos rumos econômicos vivenciados pelo Brasil. Segundo o autor

Guerra e especulação, a exemplo de guerra e escassez, é associação que parece inevitável em situação de guerra. A especulação em São Paulo significou falta de produtos, preços majorados e todo tipo de pequenos golpes contra os consumidores. O fato é que em São Paulo, da mesma forma que a escassez, também a especulação foi parte de um jogo em que a guerra na Europa era mais um álibi que um fator explicativo interno derivado objetivamente da guerra. A escassez nunca foi absoluta, a escassez não significou fome adicional provocada pela guerra. A especulação, tornada também categoria naturalizada de uma economia

⁸¹ Jornal das Moças, 04 de fevereiro de 1943.

supostamente em guerra, contribuiu para obscurecer as causas da escassez.⁸²

Temos, portanto, uma realidade na qual alguns especuladores contribuíram para a instauração do clima de guerra agindo sobre os valores cobrados na alimentação da sociedade. A guerra era sentida no cotidiano, tanto pela escassez de alguns produtos, quanto pela super valorização de outros, uma denúncia constante na coluna de receitas do *Jornal das Moças*.

A ação dos açambarcadores era denunciada com frequência nos textos reflexivos que tratavam da guerra. A coluna apontava os cuidados que os consumidores deveriam ter na compra desses produtos para evitar um *déficit* financeiro nas condições da família.

A ECONOMIA POPULAR

Sem precipitações nem nervosismo, a rude tarefa de dominar o grande e coeso exército dos açambarcadores e atacadistas sem metralhas, mas fortes e audazes como os demais o são, vai sendo cumprida por meio de tanques cheios de boa vontade e energia, severa e continuamente. As manobras podem ser difíceis, mas executáveis, como estamos vendo.⁸³

Apesar de apontar o problema e denunciar de forma constante, não eram sugeridas formas eficazes de fuga dos açambarcadores, a não ser a não opção pela compra de seus produtos. Entretanto, essa realidade dificultava o acesso a determinados gêneros alimentícios, alguns até presentes nas receitas publicadas pela coluna, como o açúcar e a banana.

⁸² CYTRYNOWICZ, Roney. *Guerra sem Guerra: a mobilização e o cotidiano em São Paulo durante a Segunda Guerra Mundial*. São Paulo: Geração Editorial, 2000.p. 232

⁸³ *Jornal das Moças*, 11 de fevereiro de 1943.

Cytrynowicz mostra que a produção brasileira do açúcar manteve-se constante durante o período de 1940 e 1945, porém, seu preço teve um aumento considerável, como pudemos observar na tabela da página 48 deste texto. O mesmo ocorreu com a banana que, apesar de mantida sua produção, o preço subiu consideravelmente.

Mais uma vez, essa questão aponta-nos certas contradições nos discursos produzidos pela coluna, onde por um lado eram observados problemas de falta de alimentos e elevação em seus preços, porém as receitas continuavam trazendo esses ingredientes em seu modo de preparo. No caso específico do açúcar, semanalmente a coluna trazia ao menos uma receita de sobremesa incluindo o ingrediente. E com relação à banana, além de aparecer com bastante frequência, a edição de 15 de fevereiro de 1945 publicou um texto apontando diversos os benefícios da fruta.

A partir dos discursos dos autores nota-se um esforço no sentido de se adequarem às necessidades da guerra e do Estado Novo, entretanto, as sugestões e seus ingredientes não caminhavam no mesmo sentido.

Mesmo assim, o periódico cumpria seu papel na divulgação dos problemas relacionados à alimentação naquele cotidiano, principalmente no que dizia respeito à elevação dos preços por parte daqueles que agiam contra os consumidores. Em outra edição, ainda em 1943, mais uma vez essa questão foi suscitada, agora como forma de diálogo, mais esclarecedor e didático para atingir as pessoas.

A INFLUÊNCIA DA GUERRA

- Mas, afinal, eu não compreendo esses ataques periódicos à bolsa do povo nessa questão dos gêneros alimentícios.
- Tudo isto é um efeito da guerra, meu caro.

- Da guerra, como?
- Os açambarcadores ora estão na ofensiva, ora na defensiva. Quando o ataque é vigoroso, eles fazem a retirada estratégica, de “acordo com os planos pré-estabelecidos”, isto é, retiram do mercado ora um ora outro gênero de primeira necessidade. Coordena a ação desses totalitários e vê se não tenho razão.⁸⁴

Neste diálogo retirado da fonte vemos a defesa da ação dos açambarcadores como uma consequência da guerra na Europa, aproximando tal situação aos regimes totalitários. Porém, retornamos a Cytrynowicz para apontar um jogo político nessa situação e na função da coluna em contribuir para a construção do *front* interno.

Estreitamente ligada à ação dos açambarcadores estava a adulteração de gêneros alimentícios. O autor observa também que essa prática era recorrente no cotidiano da Segunda Guerra Mundial no Brasil, sendo denunciada por diversos meios de imprensa e cita como exemplo um jornal de São Paulo (*Correio Paulistano*), no qual um cronista ironizava em forma de poema as dificuldades enfrentadas pela sociedade, entre elas, a adulteração.

Na coluna do Jornal das Moças, tal situação era também levada a conhecimento público.

UMA GUERRA DIPLOMÁTICA

A situação algo agitada por que atravessam o comércio e a indústria levou ao descontrole muitos comerciantes e industriais que não se conformam com as vicissitudes provocadas pela guerra, esquecendo que elas atacam a todos. (...) É por essas razões que o consumidor deve estar bem alerta e, destarte, procurar os produtos que tragam a garantia expressa do fabricante e só comprar nos estabelecimentos cujos chefes não se abalam à ladroeira, ao verificar que a gaveta de sua caixa apresenta alguns níqueis a menos.⁸⁵

⁸⁴ Jornal das Moças, 10 de junho de 1943.

⁸⁵ Jornal das Moças, 16 de setembro de 1943.

As denúncias de produtos adulterados eram bastante frequentes, ressaltando os cuidados que as leitoras deveriam ter na hora da compra, buscando lugares confiáveis para comprar os gêneros alimentícios, inclusive àqueles divulgados pelo periódico. Aí notamos o que Fiorin observa sobre a manipulação, por vezes consciente, que os meios discursivos fazem na nas informações que serão transmitidas para adequarem-nas a determinadas realidades.

Frequentemente vendedores que dispunham de certos alimentos para consumo dissolviam-no em outras substâncias que eram mais facilmente encontradas no mercado a fim de conseguirem lucros maiores e enganando os consumidores. Alguns exemplos de adulteração são encontrados em presuntos, açúcar, vinhos, azeite e denunciados pela coluna.

O açúcar pode ser falsificado por comerciantes sem escrúpulos adicionando-lhe pós brancos de gesso e também de mármore, ainda que isto pareça incrível. Em certos vinhos de duvidosa origem e duvidosa elaboração é comum encontrar colorantes proibidos, ácidos salicílico, benzoico, sulfúrico e clorídrico e outros mais nocivos e até venenosos.⁸⁶

Quando o presunto não está bem curtido pelo sal ou está um pouco seco, o comerciante irresponsável adiciona-lhe ácido bórico, que lhe dá o ponto desejado, embora saiba esse comerciante que o aludido ácido produz resultados desastrosos para a saúde.⁸⁷

Muitas vezes as latas em que se vendem os azeites de oliveira falsificados são autênticas; é como a farofa que esconde o mulambo. São recolhidas no lixo essas latas por coletores em comissão especial nomeada pelos falsificadores, cuja perícia na terapêutica de adulteração faz inveja a muitos químicos.⁸⁸

⁸⁶ Jornal das Moças, 29 de outubro de 1942.

⁸⁷ *Ibidem*, 04 de junho de 1942.

⁸⁸ *Ibidem*, 26 de setembro de 1942.

Podemos observar pelas citações acima o quanto a prática da adulteração de alimentos estava presente naquele cotidiano. Diversos gêneros alimentícios passavam pelas transformações para que o lucro não deixasse de acompanhar as vendas, principalmente em um período tão conturbado para a alimentação.

Além das questões dos açambarcadores e da adulteração dos alimentos apontadas pelos textos reflexivos publicados na coluna, outro aspecto referido com bastante frequência: o reaproveitamento na cozinha.

Alguns textos iniciais discutiram a necessidade de se reaproveitar os alimentos, evitando sobras e desperdícios em um momento de escassez e dificuldades relacionadas à alimentação.

A DEFESA DOMÉSTICA

Não se admitem, nem se pode admitir que o brasileiro seja avaro quando se trata de alimentação, nem mesmo parco ou porco. Mas devemos cuidar, principalmente agora, da economia doméstica, não tanto pelos cruzeiros que possamos fazer seguir para o pé de meia, mas um pouco pela utilidade que possamos dar àquilo que até há pouco nos parecia inútil, menosprezado, nossa inteligência e nossa economia. Muita comida que sobre pode ser bem aproveitada na confecção de outros pratos, desde que saibamos reconhecer o estado de conservação da comida sobrando.

Ao defender o reaproveitamento de alimentos, a coluna trazia para o cotidiano dos leitores a realidade imposta pelas dificuldades alimentares, seja pela guerra, ou pela mobilização nacional. Entretanto, apesar de tocar nesse assunto e defender tal prática, não foram publicadas receitas que utilizassem sobras.

Notamos, mais uma vez, o discurso de guerra indo ao encontro à realidade proposta efetivamente pelo periódico, ou seja, defendiam-se práticas relacionadas à economia e às dificuldades de acesso ao alimento, porém, não se propunham ações que pudessem ser colocadas em prática no cotidiano para transformar aquela teoria em atitude, em reaproveitamento propriamente dito, assim como ocorreu nas denúncias dos açambarcadores.

O Jornal das Moças, cumprindo com sua missão de ferramenta da mobilização nacional no período propagava o clima de guerra, levantava reflexões sobre o momento e discutia as necessidades e dificuldades. Entretanto, não podemos deixar de ressaltar que a grande parte do público-alvo do periódico não sofria com problemas financeiros e não necessitaria reaproveitar os alimentos em sua rotina.

SOFRAMOS UM POUCO

As palavras que a imprensa não cessa de imprimir no papel de seus jornais ou revistas não são para serem lidas apenas, são para serem bem meditadas, para que não se queixem depois os habitantes dessa terra abençoada. Essas palavras são o reflexo de estudos apurados que o nosso governo manda que se procedam.⁸⁹

Vemos, portanto, o próprio periódico apontando os estudos do governo como direcionadores da situação e das necessidades daquele período, colocando a imprensa como anunciadora.

“Soframos um pouco” diz o título do texto, verificamos que os leitores daquele material não estavam sendo completamente atingidos pelo racionamento, porém, que deveriam contribuir com as dificuldades, sofrendo, racionando,

⁸⁹ Jornal das Moças, 03 de setembro de 1942.

controlando “um pouco”. Evidenciamos, portanto, o que discutimos anteriormente quanto ao público receptor das matérias e o quanto o discurso produzido estava mais intencionado em transmitir teorias, situando os mais favorecidos das dificuldades enfrentadas por aqueles que “sofriam muito”.

Percebemos essa contradição entre os textos e as receitas também nessa questão do reaproveitamento, pois, certa publicação garante que não se veem mais grandes assados nas mesas, tanto ricas quanto pobres.

SOBRAS DE ONTEM, COMIDAS PARA HOJE

É uma das grandes questões da econômica doméstica a maneira de bem aproveitar as sobras de uma ou várias comidas. (...) A época nos aconselha mesmo a temperança. É certo e incontestável que nos lares, ricos ou pobres, já não se veem os grandes assados enfeitados com rodela de limão, nem os perus e patos com as coxinhas para o ar.⁹⁰

Entretanto, vemos publicadas diversas receitas de carnes, assadas ou fritas, de frango, carneiro, peixe e boi, como “Costeletas de carneiro”, “Ragu de carneiro” e “Picadinho gratinado”. Analisamos, portanto, o discurso construído pela coluna no que dizia respeito às necessidades daquele período, em contraposição às sugestões culinárias publicadas, adequando os discursos às realidades nacionais interna e externa, de modo a atingir os enunciatários.

As receitas trazidas contribuem ainda para uma reflexão do que o Jornal das Moças sugeria para alimentação naquele período e diante da escassez de diversos gêneros alimentícios. Percebemos que os textos iniciais e reflexivos apontavam para algumas dificuldades alimentares enfrentadas, porém, alguns

⁹⁰ Jornal das Moças, 31 de agosto de 1944.

ingredientes sugeridos para o preparo dos pratos não estavam de acordo com a realidade da mobilização nacional.

3.3 “A BATATA DEVE SER UM PRATO PERMANENTE”: O QUE COMER EM TEMPOS DE GUERRA

Quando buscamos conhecer quais eram os alimentos mais escassos no período da Segunda Guerra Mundial no Brasil, tivemos que mergulhar em diversas bibliografias que, em meio a assuntos diversos, tocassem na questão alimentar. Ressaltamos a dificuldade em encontrar quem dedicasse algumas linhas ao tema.

Entretanto, Boschilia, ao analisar o contexto da Segunda Guerra Mundial em Curitiba, afirma que, a partir de 1943, alguns produtos como açúcar, trigo, sal, carne e manteiga começaram a faltar no cotidiano alimentar da população, que passou a fazer uso de ingredientes alternativos no preparo da comida.

O racionamento da farinha de trigo, por exemplo, acarretava, conseqüentemente, a falta do pão, um alimento muito presente e popular na mesa dos brasileiros. Essa situação não só forçava as pessoas a enfrentarem longas filas para o acesso à matéria-prima, mas também mostrava como a guerra na Europa afetava diretamente o cotidiano da população.

A coluna não deixou de apontar tal preocupação com a farinha de trigo em um pequeno texto publicado em 1944, defendendo a economia de tal produto.

A ECONOMIA DA FARINHA

Não demonstra qualidade de economia a dona de casa que compra muita farinha por vez, pois sóe ficar restos nos pacotes em que veem ou vão simplesmente para o lixo, entre os desperdícios.⁹¹

Entretanto, ao nos debruçarmos sobre a nossa fonte de pesquisa, notamos que não havia grande preocupação com a escassez da farinha de trigo nas sugestões alimentícias propriamente ditas, uma vez que inúmeras receitas levavam tal ingrediente ou, em outras, o próprio pão a base sobre a qual se construiria todo o modo de preparo, como “pudim de pão” e “sopa de pão”.

Na mesma publicação da citação acima, no ano de 1944, um pequeno texto reflexivo fazia referência ao pão como o alimento de todos os dias e que, mesmo não possuindo todos os nutrientes necessários à alimentação humana, quando consumido com acompanhamentos, tornava-se um bom prato.

O PÃO

É incompleto como alimento o pão, mas, como habitualmente não se consome só, e sim acompanhando comidas comuns, os princípios que a ele faltam são levados ao organismo por outras substâncias que formam parte da alimentação de todos os dias.⁹²

Esta citação demonstra que a realidade dos leitores do Jornal das Moças estava distante daquela dos afetados diretamente pelos racionamentos e escassez. Ainda que as reportagens apontassem a escassez de alimentos ou a preocupação diante do cenário de guerra, os ingredientes primários das receitas, bem como algumas reflexões, apontavam na direção contrária.

⁹¹ Jornal das Moças, 03 de fevereiro de 1944.

⁹² Jornal das Moças, 03 de fevereiro de 1944.

Cytrynowicz observa que a falta de pão era consequência da falta de farinha de trigo, como analisamos, e mais, garante que faltava o trigo porque o país exportava sua produção para garantir lucros econômicos e o governo não estabeleceu um limite de produção mínima que deveria permanecer no país para garantir o abastecimento interno. Portanto, embora a realidade da escassez estivesse presente no cotidiano de grande parte da população brasileira, este problema não afetava as leitoras do *Jornal das Moças*.

É interessante notar que, diante da ausência de farinha de trigo, muitas pessoas faziam uso do macarrão industrializado, importado da Argentina, para fazer o pão.⁹³ Desse modo, o que se percebe conforme destaca Cytrynowicz é que havia certa escassez relativa, pois, “faltava pão, mas havia macarrão, evidência suplementar da inexistência de uma escassez absoluta e de fome comparável à guerra na Europa”⁹⁴. O que passamos foi o racionamento e a escassez de alguns gêneros alimentícios devido à ação de articulações econômicas favoráveis a determinados grupos políticos e sociais⁹⁵.

A carne também foi um produto alimentício racionado no período. Olga Gioppo, em seu depoimento utilizado na pesquisa desenvolvida por Boschilia, afirmou que “Durante o período de guerra nós íamos até o [açougue] Garmatter uma vez por semana, mas algumas vezes nós não conseguíamos, porque quando chegava a nossa vez não havia mais carne”⁹⁶. Percebemos que o acesso

⁹³ BOSCHILIA, Roseli. O cotidiano de Curitiba durante a Segunda Guerra Mundial. In: *Boletim Informativo da Casa Romário Martins*. Curitiba, Fundação Cultural de Curitiba, volume 22, número 107, outubro de 1995.

⁹⁴ *Ibidem*, p. 57.

⁹⁵ Não construiremos uma longa discussão sobre o fator político e econômico da escassez, o que ressaltamos é que ela atingiu grande número da população brasileira e fez parte do cotidiano social das pessoas, situação primordial da nossa problemática de pesquisa.

⁹⁶ GIOPPO, Olga. Depoimento a Aparecida Vaz da Silva. Curitiba, 19 de maio de 1995. In: BOSCHILIA, Roseli. O cotidiano de Curitiba durante a Segunda Guerra Mundial. In: *Boletim*

à carne era muito restrito, deixando de fazer parte do cotidiano alimentar da população, que buscava estratégias de substituição.

Na coluna de receitas do *Jornal das Moças*, apesar de seguir a mesma contradição que a farinha de trigo, a carne não aparecia com tanta frequência, dando mais espaço aos ovos. Porém, mesmo em menor número, ao menos uma vez por mês alguma receita fazia referência à carne de boi, de carneiro, de peixe, de aves ou ainda, aos modos de corte e preparo, como no caso a seguir

A AÇÃO DE TRINCHAR

(...) As carnes de vaca, vitela, porco, etc., devemos dividir em fatias delgadas através das fibras musculares. Mas quando a peça traz ossos, devemos também cortar fatias, mas em sentido longitudinal em vez de transversal como dissemos antes, por ser esta ação mais fácil neste caso.(...)⁹⁷

Portanto, ainda que racionada e de difícil acesso para algumas pessoas, a coluna mantinha sugestões de como preparar diversos tipos de pratos com a carne.

Um dessas receitas destaca-se por utilizar, além desse item, outros tantos que também estavam escassos no período, o “pudim de carne”.

PUDIM DE CARNE

Preparemos uma xícara de molho branco pondo em um tacho uma xícara de manteiga, levando este tacho ao fogo e adicionando à manteiga uma colherada de farinha e uma xícara de leite (...). Retiremos a preparação do fogo e condimentemo-la com sal, pimenta e noz moscada. Separadamente, em uma pequena frigideira, deitemos 50 gramas de manteiga, douremos nela duas colheradas de cebola picada finamente e, uma vez dourada, adicionemos meio quilo de carne cozida passada pela máquina. (...)

Informativo da Casa Romário Martins. Curitiba, Fundação Cultural de Curitiba, volume 22, número 107, outubro de 1995.

⁹⁷ *Jornal das Moças*, 10 de junho de 1943.

Juntemos a ela o molho branco, o conteúdo de uma lata pequena de presunto, 4 ovos inteiros e o miolo de um pequeno pão molhado de leite e espremido.⁹⁸

Essa receita é um exemplo de como o discurso construído pelo Jornal das Moças apresenta certa contradição no que diz respeito à situação alimentar da população, pois, ao mesmo tempo em que evidenciava em seus textos reflexivos a preocupação com a escassez e o momento da guerra, sugeria receitas que levavam um grande número de ingredientes escassos ou de difícil acesso devido ao racionamento.

Lembramos que a manteiga teve seu preço reajustado em aproximadamente o dobro, conforme a tabela que apresentamos na página 48 e que o acesso a esse ingrediente foi dificultado por esse motivo.

Outro ingrediente muito comum nessas colunas era o peixe, desde o atum até o hadóque, com a indicação de ser necessariamente o verdadeiro para que a receita hindu desse certo.

KEDGEREE (receita hindu de uma leitora inglesa)
São precisas 250g de arroz e 500g de hadóque (o verdadeiro peixe, devendo-se evitar o mais possível certos outros peixes vendidos com aquele nome).⁹⁹

Ficou evidente que para a substituição da carne eram necessários peixes, mais facilmente encontrados no comércio, principalmente do Rio de Janeiro, cidade onde a publicação circulava com mais frequência.

⁹⁸ Jornal das Moças, 04 de fevereiro de 1943. Grifos meus.

⁹⁹ Jornal das Moças, 03 de maio de 1945.

Nessas questões podemos perceber que a escassez da carne foi mais impactante no cotidiano do público do Jornal das Moças do que a farinha de trigo, por exemplo. A quantidade de receitas que levavam carne em seus ingredientes principais era menor do que as que levavam peixe, ou ainda, ovos, estes eram sugeridos com muita frequência e com diferentes modos de preparo.

No que se refere aos legumes e verduras sugeridos, não apenas nessas duas publicações para os dias sem carne, mas em toda a coluna, a batata ganhou especial atenção das sugestões, sendo preparada de diversas maneiras e contando com dois textos reflexivos especialmente sobre ela.

A BATATA DEVE SER UM PRATO PERMANENTE

Em muitos países a batata está substituindo o pão, pois seu valor alimentício segue em importância o dos cereais. Sob o ponto de vista dietético, a batata possui propriedades anti-escorbúticas.¹⁰⁰

Tal defesa do tubérculo aparece em um momento interessante, pois, apesar de seu preço¹⁰¹ ter dobrado entre 1937 e 1943, o pão estava sendo fortemente racionado e a farinha de trigo com grande dificuldade de acesso, favorecendo o discurso sobre a defesa do consumo da batata.

Ao analisarmos a forte presença da batata nas receitas podemos ir além do fator nutricional e da substituição do pão na alimentação, chegando ao fator cultural da importação de alimentos e seu estabelecimento em novos lugares. Isso nos leva à discussão que faremos adiante¹⁰², sobre uma possível mudança de hábitos proposta e defendida pelo periódico que produzia suas publicações inspirado em jornais europeus e estadunidenses.

¹⁰⁰ Jornal das Moças, 03 de junho de 1943.

¹⁰¹ De acordo com a tabela 1, página 48.

¹⁰² Essa questão será abordada e discutida no item 3.5, porém foi inevitável levantá-la aqui a partir da forte defesa da batata apresentada nas receitas salgadas trazidas pelo periódico.

As sobremesas e os doces, sempre presentes na coluna, sugeridos ao menos uma vez em cada publicação, também apontam para questões contraditórias entre a escassez e a receita, entre o texto reflexivo e os ingredientes das sugestões.

Boschilia (1995) observa que, além da farinha de trigo, o açúcar também sofreu racionamento e provocou mudanças nos hábitos alimentares da população. Algumas pessoas que viveram a experiência da Segunda Guerra Mundial lembram que para conseguir um quilo de açúcar era necessário ficar longas horas nas filas dos postos de distribuição e depois de obtido, o produto era reservado para as crianças.

Mesmo diante dessa situação, o Jornal das Moças publicava muitas receitas que levavam açúcar como ingrediente fundamental no preparo, sendo que a maioria das sugestões de doces envolviam frutas como laranja, maçã, morango, abacaxi e pêsego.

DOCE DE MAÇÃS

(...) Deitemos em uma caçarola tanto açúcar quanto pesem os pedaços de maçãs. Cubramos o açúcar muito bem com água e façamos ferver uns minutos a fogo forte.¹⁰³

A maior parte das receitas, como a citada acima, eram de doces pastosos feitos com frutas, ou seja, aqueles que devem ser cozidos com açúcar para ficarem cremosos a ponto de passar em torradas e pães.

Mesmo diante desse número considerável de receitas que levavam o açúcar, em certa publicação de junho de 1943, a coluna apresentou um texto

¹⁰³ Jornal das Moças, 15 de julho de 1943.

considerando as dificuldades de acesso ao ingrediente e mostrando frutas que possuíam alto grau dessa “preciosidade”¹⁰⁴.

FRUTAS COM AÇÚCAR

Diante das restrições ao consumo do açúcar, precisamos conhecer quais as frutas que possuem essa preciosidade. Na banana madura, por exemplo, em cada cem gramas da sua polpa se encontram vinte e cinco gramas de açúcar. (...) Nas uvas encontramos como principal elemento a glucose. (...) Um quilo de uvas contém cento e setenta gramas de açúcar. Em um quilo de peras encontramos cerca de cento e vinte gramas de hidratos de carbono e principalmente açúcar. Em um quilo de maçãs a mesma proporção desses elementos.¹⁰⁵

Temos, portanto, mais um ponto a questionar sobre o discurso produzido pelos autores da coluna de receitas do *Jornal das Moças*, que mesmo fazendo referência às necessidades de restrição do consumo do açúcar, nesse caso, na mesma página da publicação trazia a sugestão de um prato denominado “ladrilhos de canela”, o qual levava 125 gramas do ingrediente. E ainda, não valorizava frutas com alto teor de açúcar e gordura como a banana e o abacate em suas sugestões.

Lembramos ainda, conforme apontamos no item anterior, que o açúcar refinado teve uma alta acentuada em seus valores comerciais, possivelmente pela escassez, dificultando ainda mais o acesso e o consumo. Mesmo assim, na maioria das receitas de doces, lá está ele como o principal ingrediente.

Além das frutas que citamos anteriormente, o chocolate também era sugerido nas receitas, entre elas, “dominó de chocolate”, “tijolos de chocolate” e “creme de chocolate”, porém em menor frequência e também combinado com o açúcar no modo de preparar.

¹⁰⁴ *Jornal das Moças*, 03 de junho de 1943.

¹⁰⁵ *Jornal das Moças*, 03 de junho de 1943.

Boschilia apontou que as pessoas utilizavam o mel em substituição ao ingrediente racionado, pois era mais fácil encontrá-lo e adquiri-lo. A coluna publicou três textos reflexivos sobre o valor do mel na saúde e na alimentação, apresentamos um deles.

O MEL

Esse magnífico produto animal possui todas as propriedades do açúcar, tanto no que se respeita à economia como ao gosto e seus diversos usos. E não tem nenhum dos inconvenientes do açúcar.

Percebemos na citação anterior uma comparação entre o mel e o açúcar, produto escasso. Entretanto, mesmo defendendo o valor e a utilização do mel na alimentação das pessoas, a coluna publicou em todo o período pesquisado apenas uma receita na qual o mel era o principal ingrediente: “caramelos de mel”. Mesmo assim, a receita levava quinhentos gramas de açúcar.

Tendo em vista tal discrepância entre o que era apresentado como reflexão pela coluna e as próprias receitas, notamos que o periódico apresentava um posicionamento ambíguo naquele período: de um, demonstrando as necessidades e dificuldades da guerra, apontando o reaproveitamento de alimentos como uma das ferramentas necessárias para a economia doméstica; de outro, publicando receitas que sugeriam uma sofisticação à mesa e uma possível transformação da cultura alimentar, inspirando-se em modelos europeus e, principalmente, norte-americanos.

3.4 UM PROJETO DE PEDAGOGIZAÇÃO DO COTIDIANO?

Ao percebermos essa faceta da coluna em trazer para o cotidiano brasileiro sugestões de alimentação inspiradas em outras nacionalidades, pensamos no periódico como uma ferramenta de pedagogização, ou seja, capaz de exercer um caráter de ensino e transformador de uma dada realidade¹⁰⁶.

Portanto, observamos as receitas trazidas pelo Jornal das Moças como um instrumento capaz de introduzir na realidade brasileira aspectos e hábitos de outros lugares, em especial dos EUA, pois, a partir de 1933, com a eleição do presidente Roosevelt, o país procurou uma aproximação com a América Latina.

O viés encontrado para alcançar tal meta foi a inauguração de uma “política de Boa Vizinhança”, deixando de lado as intervenções militares e focando na propagação de comportamentos, modos de vida e hábitos de consumo, a partir da exportação de artistas e personalidades estadunidenses para os demais países da América.

Érica Daniel nos mostra que, além de propor essa difusão cultural a partir da promoção de um estilo de vida sobre os latinos, o objetivo norte-americano era mais ambicioso e buscava, sobretudo, tornar-se hegemônico sobre toda a América, que estaria alinhada sob seu comando.

Entretanto, como apontamos no capítulo 1, o crescimento da ideologia alemã ameaçava essa intenção dos EUA e um ataque à Alemanha fez-se necessário para que ela não espalhasse seus domínios, principalmente no âmbito econômico. Sendo assim, a eclosão da Segunda Guerra Mundial foi um facilitador

¹⁰⁶ Segundo a definição de “pedagogização” temos como: efeito prático de emprestar um caráter de ensino a determinada ciência, ato ou conceito, no sentido de torná-lo uma ferramenta passível de uso transformador de uma dada realidade. (<http://www.dicionarioinformal.com.br/pedagogizar/>, com acesso em 06 de dezembro de 2014).

para a estratégia estadunidense, uma vez que colocou em xeque a ideologia do país alemão e forçava os países latinos a optar pelo lado americano.

Essa opção se dava pela política de cooperação que os norte-americanos estavam aplicando, tornando o ambiente harmonioso entre os países da América como um todo, convertendo-se, como aponta Érica Daniel, em um mecanismo de trocas de mercadorias e solidificação de apoio político.

Portanto, temos nesse momento, concomitantemente com a Segunda Guerra Mundial, a ação dos EUA sobre os países latino-americanos com foco nas produções culturais e nos modos de vida, para chegar às questões econômicas e industriais em segundo plano.

A exportação da cultura norte-americana acontecia por diversos meios, mas, em especial, pela imprensa impressa, caso da revista *Seleções*, estudada por Érica Daniel como um dos instrumentos utilizados para a manobra dos estadunidenses.

Esse clima de novas ideias e novos hábitos de consumo era percebido nas publicações brasileiras que passaram a inspirar-se nos periódicos norte-americanos, trazendo modelos de roupas, de produtos e de comidas. Essa questão fica evidente ao compararmos o *Jornal das Moças* com algumas revistas dos EUA, tanto na questão de formatação, quanto na de conteúdo. A seguir colocamos a capa da revista *Ladies Home Journal*¹⁰⁷ de 1937, e ao lado a capa do *Jornal das Moças* de 1941 para observarmos as semelhanças.

¹⁰⁷ Disponível em: <http://longleaf.net/coverlines/postercovers/index.html>



FIGURA 15 - LADIES HOME JOURNAL DE 1937 – FONTE: LONGLEAF.NET



FIGURA 16 – JORNAL DAS MOÇAS DE 1941 – FONTE: HEMEROTECA DIGITAL

Em ambas as capas aparecem apenas uma modelo, com o título no alto e pequenas menções ao que será apresentado no interior do periódico.

Interessante perceber que a mulher retratada na capa dessa edição do Jornal das Moças não era desconhecida como comumente acontecia, nesse caso, tratava-se de Deanna Durbin, cantora e atriz canadense que fez sucesso em Hollywood entre os anos de 1936 e 1948. Por isso, abaixo do nome dela, está escrito a palavra “universal”, fazendo uma referência ao sucesso da personalidade e a sua presença no periódico brasileiro.

As semelhanças não param na capa, como apontamos, os conteúdos direcionados ao público feminino eram muito parecidos, passando por temas como a moda, o cinema, as celebridades, a vida familiar e afetiva e a culinária.

Um exemplo da importação de conteúdos pode ser visto na seção sobre cinema de Hollywood, na qual eram divulgadas as principais produções cinematográficas, além de apresentar a vida de artistas famosos por lá, uma vez que a coluna não fazia nenhuma referência a personalidades brasileiras.

11-1-1940 1940 JORNAL DAS MOÇAS

Cine em Revista

GALERIA DAS RECORDAÇÕES



CLARA BOW foi uma das "estrelas" do cinema mudo de maior projeção. Possuidora de grande formosura, corpo de linhas sinuosas, olhares penetrantes, enfeitou muitos homens, enlouquecendo-os com sua graciosidade diabólica. Depois de seu filme "O não sei o quê das mulheres", foi considerada a criadora do "it" e a lançadora da moda. Hoje é proprietária de um dos melhores restaurantes de Hollywood, ponto de concentração dos "astros" atuais. Dentre seus filmes, podemos citar: "Guardião de abelhas", no qual Gary Cooper aparece como "ex-nina dos cabelos de fogo", etc. E' casada com Rex Bell, antigo "cow-boy" da tela e da vida real.

WALLACE BEERY, O ATOR DAS CARETAS

A vida de Wallace Beery foi sempre cheia de novidades. Nasceu em Kansas, filho de Noah (pai) e Margaret Beery. Foi para a escola tornando-se o "rei das gasetas" e aí foi apelidado de "jumbo".



Para não estudar, fugiu de casa, porém, com saudades de sua mãe, voltou para o lar. Desejando trabalhar, encostou-se a seu irmão Noah, que ganhava \$25 como cantor. Devido á sua boa voz, recebeu um contrato, ingressando assim no cinema. Aí conheceu a bela Gloria Swanson, sua primeira esposa. Foi eletricista, "cameraman" e diretor. Na Metro, tornou-se "astro" e, dentre seus filmes, todos bons, citaremos: "O campeão", "Ilha do Tesouro", "Viva Vila", "Malandro velho", "Carne e unha", etc. Ultimamente, criou um novo tipo, um dos mais notáveis de

GLORIA FRANKLYN E HOLLYWOOD

Para Gloria Franklyn, a graciosa Nina que apareceu com Bob Taylor e Hedy Lamarr em "Flor dos Trópicos", Hollywood nunca foi a cidade de amores tão apregoada por todo mundo. Para mim e para todas as moças que se ofuscam com a atração deste lugar, tudo parece alegria e doce ilusão, antes de conhecê-lo de perto. Segundo a idéia que fazia, em cada "set" dos estúdios havia uma estrela a iluminar a passagem dos que entravam, um Adonis divino que concorria assiduamente a reuniões maravilhosas, um tipo esbelto de "gentleman" que frequentava as corridas de cavalos num hipódromo sem igual... Realmente, tudo isso é verdade. Hollywood tem tudo isso. Mas, quando poderei eu sentir essa vida como muitos a sentem, muitos certamente que exteriormente nada diferem de mim e que comigo convivem grande parte do dia?... E' tão difícil...

— 42 —

FIGURA 17 - JORNAL DAS MOÇAS, 11 DE JANEIRO DE 1940 – FONTE: HEMEROTECA DIGITAL

Interessante perceber que a inspiração hollywoodiana não estava só na divulgação das produções cinematográficas, mas também nas propagandas de produtos femininos para que as mulheres conquistassem a beleza das atrizes norte-americanas, enfatizando com palavras essa tentativa de proximidade.

Braços e axilas sem mácula

**Livres de pêlos
que tanto afeiam
e estragam com
o suor os seus
vestidos**

As grandes estrelas de Hollywood e do velho mundo não usam jamais a navalha ou outros meios antiquados para remover os pêlos superfluos nos braços, axilas e pernas. O depilatorio ideal "Race" destrói instantaneamente e até a raiz todo vestigio de penugem e mesmo os pêlos mais grossos. "Race" é o moderno depilatorio em pó, branco, suave e perfumado, não contém substancias prejudiciais á pele e não tem mau cheiro.

"Race" elimina os pêlos com incrível rapidez, não irrita a pele e evita que os pêlos tornem a crescer mais vigorosamente.

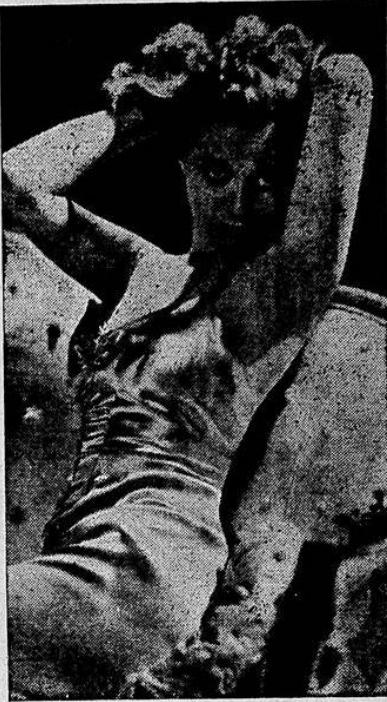


FIGURA 18 - JORNAL DAS MOÇAS, 04 DE JANEIRO DE 1940 – FONTE: HEMEROTECA DIGITAL

O ideal de beleza feminino era, então, aquele estabelecido pelas atrizes e modelos americanas a partir da difusão da cultura pelos periódicos e propagandas. As mulheres brasileiras, mesmo possuindo características corporais diferentes, eram levadas a incorporar um padrão oposto ao seu, em prol de uma modernidade feminina colocada nesse momento pela “boa vizinhança” e aproximação com os Estados Unidos.

Segundo Mauad, aquele país teve data e estratégia planejada para entrar no Brasil, impondo, desde a sua chegada, a adequação dos seus padrões de consumo e sociabilidade à nova lógica da internacionalização cultural, como denomina a autora.

Essa importação cultural aconteceu principalmente porque, ao propor uma via de mão dupla com os vizinhos latinos, os EUA colocava-se a frente por possuir recursos que o faziam mais desenvolvido. Portanto, Gerson Moura¹⁰⁸ observa que, na prática essa imensa diferença de recursos gerou uma influência em uma única direção, de lá para cá.

Além da divulgação do material cinematográfico propriamente americano e das propagandas envolvendo atrizes e sugestões importadas, no Jornal das Moças, a coluna também teve sua inspiração nesse novo modelo de periódicos importados dos EUA.

A seguir mostramos a página de receitas de um periódico norte-americano denominado Salina Journal, sem data definida pela imagem, mas, de acordo com site de publicação¹⁰⁹, esta matéria em específico pertencia ao período da Segunda Guerra Mundial, uma vez que no centro está a seguinte frase: *“buy defense bonds and stamps now”* (“compre títulos e selos de defesa agora”), ou seja, fazendo referência às compras de títulos para apoio ao exército norte-americano.

¹⁰⁸ MOURA, Gerson, *Tio Sam chega ao Brasil. A penetração cultural americana*. São Paulo: Brasiliense, 1988.

¹⁰⁹ <http://www.yesterdish.com/2013/02/14/salina-journal-cooking-school/> (com acesso em 08/12/2014)

RECIPES

Chamita Meat Balls
Pan Coat
Green Beans Au Gratin
Pineapple Drop Cookies
Apple Dumplings
Beet Salad
Chocolate Chip Cake
Chocolate Filling
Fluffy White Icing
Vitamin Cocktail
Spicy Apple All-Bean Muffins

CHAMITA MEAT BALLS

1½ lbs. 1-pound beef
1½ cups grated raw potatoes
½ cup milk
1 onion finely cut
1½ teaspoons salt
½ teaspoon pepper
1 teaspoon chili powder
¼ cup shortening

Mix all but the shortening well together and form into patties or balls. Put the shortening in the skillet and brown the meat balls. Cover and steam one hour. May be steamed with spaghetti and tomato sauce.

PAN COAT

(A Spry Kitchen Recipe)
½ cup shortening
½ cup flour

Mix shortening with flour to form a smooth mixture. Keep pancoat in a covered dish on the pantry shelf. It will stay sweet and fresh indefinitely. Use for greasing cake pans, muffin tins, etc.

GREEN BEANS AU GRATIN

2½ cups green beans
(cooked or canned)
3 tablespoons butter
3 tablespoons flour
½ teaspoon salt
½ teaspoon pepper
1½ cups milk
½ cup liquid from beans

Melt butter, blend in flour and seasoning. Add liquids gradually, stirring constantly. Bring to a boil and cook approximately three minutes. Remove from unit and stir in cheese. Place beans in greased casserole and pour cream sauce over all. Sprinkle with paprika. Bake uncovered.

PINEAPPLE DROP COOKIES

1 cup shortening
1 teaspoon salt
1 teaspoon lemon juice
1½ cups sugar
2 eggs
1½ cups sifted flour
1 teaspoon soda

Blend salt and lemon juice with shortening; cream in the sugar until light and fluffy. Beat in eggs one at a time. Add pineapple and sifted flour with soda. Drop by spoonful on cookie sheet. Sprinkle with sugar. Bake at 400 degrees F. 12 minutes. Make 4 dozen cookies.

APPLE DUMPLINGS

2 cups flour
½ teaspoon salt
1½ teaspoons Cream of Tartar baking powder
1/3 cup shortening
2/3 cup milk

Sift dry ingredients. Cut the shortening in as for biscuits; add milk. Roll dough thinner than for biscuits. Cut into 4 square pieces. Pare and core baking apples. Put one on each square of dough. Fill center of apple with sugar. Finish the corners up together. Make a syrup as follows: ½ cup butter, 1 cup sugar, 1 cup water. Cook until thick. Put into pan and set the dumplings in the syrup, cooking about 3 times during baking at 375 degrees F. for 45 minutes.

BEET SALAD

Chop pickled beets and arrange in lettuce cup. Cover with slices cut in rather large pieces, a spoonful of mayonnaise and then cover with chopped hard cooked egg. A very tasty salad.

TUESDAY'S PROGRAM

of the
Salina Journal Cooking School

"The Pledge of Health"
I pledge on my honor as an American that I will do all I can to build myself and my family and my neighbors into strong and healthy Americans as God meant us to be.
(In cooperation with the Federal Office of Defense, Health and Welfare Services.)

Conducted by MRS. GEORGE THURN

Fox-Watson Theatre

THE FOLLOWING MERCHANTS AND MANUFACTURERS ARE CO-OPERATING TO MAKE THIS AMERICAN BEAUTY MACARONI PRODUCTS

At all Food Stores
—American Beauty Macaroni Company

CANNED FOODS—SALAD DRESSING—TEA

At Food Stores
—The H. D. Lee Mercantile Company

CHINA—FOTORIA GLASS—PYREX WARE

—Duchowicz

DAIRY PRODUCTS

—Jo-Mar Distributors Co.

ELECTROMASTER ELECTRIC RANGES

—The Kansas Power and Light Company

FULLNESS STARCH

At all Food Stores
—Fullness Starch Company

FLEISCHMANN'S COMPRESSED WINES

—Standard Brands, Inc.

FLOWERS

—A. B. Walter Greenhouse

FOLGER'S COFFEE

At all Food Stores
—J. A. Folger Company

FURNITURE

—Anderson-Swan Furniture Co.

GENERAL ELECTRIC REFRIGERATOR

—Phillips' Furniture & Appliance Co.

HOLSUM BREAD

At Food Stores
—Holsum Bakery

HOUSE DEVICES

—The Shop Around The Corner

BUY DEFENSE BONDS AND STAMPS NOW

FINE FABRICS WASHING TIPS

Before washing colored materials make the clothes test: separate a sample of inconspicuous portion of the garment in a tumbler of clear lukewarm water for three minutes or so. If the garment is safe in water, it's safe in Lux. Make rich, lukewarm Lux suds. Use fabric on first or washable silk, rayon and woolens. Because they give suds in a second—cleanse at the touch of the water as well as your hand. No need to use hot water that may injure delicate wool fabrics. Soak gently without wringing or twisting all the garments in a Turkish towel, and based on what moisture you can—until fairly dry. Then—using fresh water each time—squeezing enough to get a good rinsing job.

Before washing knitted or crocheted garments, immerse in soapy water, take measurements, or draw an outline of the garment on heavy paper to use as a guide in restoring garments to correct size after drying.

Make lukewarm suds either for washing or for rinsing.

Knitted or crocheted garments should be spread out on a flat surface to dry. Run in shape and hold in shape with straight pins, if necessary.

Fabric or washable leather gloves (except chamois or donkey) should be laid on the hands. After rinsing, leave the gloves in position to shape. As leather gloves are drying, gently press between the thumb and fingers.

CHOCOLATE CHIP CAKE

(A Spry Recipe)
1/3 cup shortening
½ teaspoon salt
½ teaspoon almond extract
½ teaspoon vanilla
1 1/3 cups sugar
1 1/2 squares semi-sweet chocolate
shaved fine
¾ cup milk
2 1/4 cups sifted flour
3 teaspoons Cream of Tartar baking powder
3 egg whites

Blend shortening with shortening. Cream in until light and fluffy 1 cup of the sugar, (whip egg whites and add the third cup of sugar). To the creamed shortening and sugar add flour and baking powder sifted together alternately with the milk. Fold in the egg whites. Put into two greased layer cake pans and bake about 25 minutes at 375 degrees F.

CHOCOLATE FILLING

1 tablespoon butter
1 tablespoon shortening
1 1/2 ounces chocolate
3 tablespoons hot milk
1 1/4 cups confectioner's sugar
½ teaspoon vanilla
½ teaspoon salt

Melt butter, shortening and chocolate together over hot water. Pour hot milk over combined sugar and salt and stir until dissolved. Add chocolate mixture and vanilla. Beat until thick enough to spread.

FLUFFY WHITE ICING

1½ cups sugar
1/3 cup water
2½ cups egg whites
2 tablespoons cream of tartar
1 teaspoon vanilla

Mix sugar and water. Cook after it starts to boil just three minutes. Place unbeaten egg whites and cream of tartar in the small mixer bowl. Turn to high and immediately add the hot syrup. Continue to beat 5 minutes. Add vanilla and spread on cake. This may be done by hand using rotary beater.

VITAMIN COCKTAIL

Mash a cube of fresh yeast in a dry glass with a fork. Be sure the glass is dry so that the yeast will pulverize into a granular form.

Add a little cool, plain tomato juice—or milk—or cold water. Don't add too much liquid because you need only enough to make thin paste of the yeast.

Stir until yeast is fully blended. Fill the glass with liquid. Stir again and drink.

SPICY APPLE ALL-BEAN MUFFINS

2 cups flour
1 1/2 teaspoons Cream of Tartar baking powder
½ teaspoon salt
¼ teaspoon cinnamon
¼ teaspoon nutmeg
1½ cups All-Bean
1/3 cup shortening
½ cup sugar
1 egg
1 cup milk
1 cup finely chopped raw apple

Sift flour with baking powder, salt, cinnamon and nutmeg. Add All-Bean. Cream shortening and sugar, add egg and beat well. Add flour mixture alternately with milk. Fold in apples. Fill greased muffin pans two-thirds full; sprinkle with mixture of sugar, cinnamon and nutmeg. Bake in moderately hot oven (425 degrees F.) about 20 minutes.

Yield: 20 muffins (2½ inches in diameter).

FIGURA 19 – SALINA JOURNAL [S. D.] – FONTE: YESTERDISCH.COM

Notamos que a estrutura de formatação da página de sugestões culinárias aproxima-se muito da coluna, com as receitas organizadas em sequência e um texto mais reflexivo na parte inferior central.

Nesta coluna do periódico estadunidense a maior parte das receitas, ao contrário do que acontece no Jornal das Moças, são de doces que levam em seus ingredientes principais o açúcar. Além disso, sugerem algumas bebidas como sucos, vitaminas e coquetéis.

A comparação entre as receitas da coluna “Vamos preparar os quitutes” com aquelas norte-americanas fica um pouco comprometida devido à dificuldade de acesso aos materiais e de tradução dos títulos, pois, muitas vezes são utilizados nomes próprios ou de ingredientes nativos de determinada região.

Porém, ao percebermos a grande utilização do açúcar como ingrediente principal, notamos a aproximação com as sugestões brasileiras e a eficácia da implantação da “política de Boa Vizinhança” propostas pelos EUA, com a difusão de modelos próprios de sua cultura, tentando uma modificação dos padrões culturais de vida dos países latinos.

Portanto, mais uma vez apontamos o “jogo duplo” no qual o Jornal das Moças colocava-se naquele momento, de um lado tendo que divulgar o racionamento e a dificuldade de aquisição de alguns gêneros alimentícios, utilizando seus textos reflexivos para isso, por outro, buscava inspiração nas receitas publicadas pelos periódicos norte-americanos, pois era afetado pela política difusora e abrangente dos EUA.

Essa expansão estadunidense pelos países latinos só foi possível depois da criação de um departamento denominado *Office of the Coordinator of Inter-American Affairs (CIAA)*, com a direção a cargo de executivos que possuíam negócios espalhados por toda a América Latina, facilitando a comunicação.

Ainda segundo Érica Daniel esse órgão era dividido entre quatro seções abrangendo a comunicação, o comércio, a saúde e as relações culturais, portanto atingia vários âmbitos das sociedades modificando modos de vida com seus modismos.

O CIAA produzia propagandas, noticiários, desenhos animados, filmes entre outras produções artísticas e culturais que chegavam aos países da

América Latina como uma propaganda dos hábitos norte-americanos e de como a vida era moderna por lá.

Todas essas informações eram encaminhadas pela CIAA através do departamento de imprensa que, segundo Colby e Denett,

A cada mês saturava a América Latina com notícias e reportagens leves, concentrando-se em 1200 donos de jornais que dependiam de carregamentos de escasso papel de imprensa subsidiado pelo CIAA e levado por navios americanos.¹¹⁰

Encontramos uma relação muito próxima entre as informações publicadas pela CIAA com os periódicos brasileiros, justificando sua inspiração e semelhança tanto em formato quanto em conteúdo, uma vez que os EUA eram quem mantinham a edição de diversos jornais impressos, através justamente dessa troca de informações, da “boa vizinhança”.

Charles Scherer observa que as ações da agência norte-americana surtiram bons efeitos e alcançaram boa parte de seus objetivos principalmente econômicos e culturais.

Na área econômica, o Office assimilou os excedentes de produção das repúblicas e passou a coordenar a compra e o envio de matérias-primas extraídas na América Latina para as indústrias norte-americanas. Em relação às políticas culturais, a agência de Rockefeller se superou. A concepção de que a propaganda em jornais e revistas ibero-americanas dos produtos e serviços das empresas era uma excelente ‘ferramenta’ para a tarefa de conquistar os mercados daquela região levou Rockefeller a instar amigos empresários e o governo dos Estados Unidos para que aumentassem a carga de investimentos em anúncios.¹¹¹

¹¹⁰ Colby, Gerard & Dennett, Charlotte. Seja feita a Vossa Vontade: Néelson Rockefeller e o evangelismo na Idade do petróleo. Rio de Janeiro: Record, 1998, p.141/142.

¹¹¹ SCHERER Júnior, Charles. Texto e Contexto: A Revista Seleções do Reader's Digest e a Difusão da Ideologia Norte-Americana no Brasil, Durante a Segunda Guerra Mundial – 1942/1945. Dissertação de Mestrado, Rio Grande do Sul: PUC-RS, 2004, p. 66.

Além de utilizar as propagandas como ferramenta de difusão da cultura norte-americana, Scherer aponta que o CIAA conseguiu introduzir ideias que incitavam a boa vizinhança e valorização da aproximação entre os países da América. Foi, então, a imprensa a principal responsável por articular a nova política expansionista norte-americana, não pelo viés da intervenção militar forçada, mas pelo caminho da cultura e dos modos de vida.

Após chegar ao Brasil, segundo Mauad, as três metas de ação da política dos EUA eleitas foram: informação, saúde e alimentação, ou seja, seriam aplicadas diversas formas de convencimento ideológico, através de controle dos meios de comunicação e alto investimento em publicidade.

Sua publicidade era veiculada em jornais e revistas que circulavam por todo o Brasil, com o discurso de que a publicidade ajudaria a manutenção dos meios de comunicação, através do pagamento de anúncios. Mesmo que, durante a guerra, estes produtos fossem escassos, a sua necessidade estava sendo criada pela difusão de um padrão de consumo que colocava certas mercadorias como imprescindíveis.¹¹²

A partir dessa citação, percebemos então que o discurso produzido nas receitas publicadas pelo Jornal das Moças contribuía com a realidade da difusão do padrão de consumo, mesmo que os produtos necessários estivessem escassos ou racionados.

Inúmeros produtos passaram a ser importados, e em um prazo de dez anos, a sociedade brasileira já contava com uma enxurrada de itens que pertenciam à realidade americana, mas que forçosamente buscavam mudar os

¹¹² MAUAD, A. M. A América é aqui: um estudo sobre a influência cultural norte-americana no cotidiano brasileiro (1930-1960). In: TORRES, S. (Org.) *Raízes e rumos: perspectivas interdisciplinares em estudos americanos*, Rio de Janeiro: 7Letras, 2001, p. 136. – Grifo nosso.

hábitos por aqui. Essa questão traz a tona alguns produtos que começaram a ser divulgados pelo Jornal das Moças em anexo à coluna de receitas, principalmente o já citado fermento Royal, mas também o óleo Swift e alguns produtos enlatados.

JORNAL DAS MOÇAS 22-5-1941

Esta Mundialmente Afamada Gordura

— é agora fabricada no Brasil!

— feita por um processo novo, completamente diferente!

Ilhões de donas de casa, em todas as partes do mundo, preferem este novo tipo de gordura. Agora também o seu empório tem o Composto "A Patrôa"! Fabricado por um processo especial, o Composto "A Patrôa" é inodoro e mais puro, fôfo e macio — já vem batido duas vezes. Assim, é muito mais fácil de se manchar. E, também, 25% mais econômico porque não contém humidade. Os bolos ficam mais crescidos e as frituras não ficam engorduradas — por isso, são mais digeríveis.

Peça ao seu empório esta maravilha que é o Composto "A Patrôa" — nunca mais usará outro tipo de gordura!

O NOVO COMPOSTO

A Patrôa

E UM PRODUTO SWIFT

MAIS MACIO. MAIS FÁCIL DE USAR!

ATE 25% MAIS ECONÔMICO!

FAZ BOLOS MAIS FÔFOS!

— E FRITURAS MAIS DIGERÍVEIS!

FIGURA 20 - JORNAL DAS MOÇAS, 22 DE MAIO DE 1941 – FONTE: HEMEROTECA DIGITAL

Assim como aconteceu com a Royal¹¹³, a Swift¹¹⁴ também instalou sua fábrica no Brasil nesse período de "boa vizinhança" e passou a produzir os industrializados no país.¹¹⁵

¹¹³ 1934 em Petrópolis.

¹¹⁴ 1942 em São José do Rio Preto.

Outro exemplo da importação da cultura norte-americana eram alguns termos que passaram a ser utilizados pela coluna como *canapés* e *cocktails*. Nessas receitas fazia-se referência a estes como exemplos de sofisticação e modernização.

As publicidades trazidas pelos periódicos nesse momento corroboravam muito com a transformação de hábitos culturais, inclusive os alimentares, ao propor novos produtos que levariam o consumidor à modernização. Mauad (2001) observa que

Esse novo modelo de cultura urbana, repleto de referências internacionais, teve, no entrelaçamento cinema/publicidade, seus principais veículos, para – como disse o cronista – “subverterem a ordem espiritual do mundo” (*Careta*, 6 de junho de 1938). A cultura dos grandes centros urbanos, e especialmente da capital federal, dos anos 30 em diante, pautava-se nos moldes sonoros de Hollywood e nas imagens da publicidade de sabonete, cigarro, eletrodomésticos, refrigerantes e bebidas, numa simbiose quase imperceptível, através dos intercâmbios de elementos de significação.¹¹⁶

Percebemos que o discurso construído pela coluna corroborava com a política da “Boa Vizinhança” desenvolvida e aplicada pelos EUA no início dos anos 40, pois, o que era publicado estava direcionado a uma mudança de hábitos e comportamentos alimentares, mesmo que os ingredientes necessários àquela receita estivessem escassos ou racionados.

¹¹⁵ A respeito da cozinha norte-americana propriamente dita, bem como seus hábitos alimentares culturais, sugerimos a leitura de “The Routledge History of Food”, organizado por Carol Helstosky, e os dois volumes de “The Cambridge World History of Food”, organizado por Kenneth Kiple.

¹¹⁶ MAUAD, A. M. A América é aqui: um estudo sobre a influência cultural norte-americana no cotidiano brasileiro (1930-1960). In: TORRES, S. (Org.) *Raízes e rumos: perspectivas interdisciplinares em estudos americanos*, Rio de Janeiro: 7Letras, 2001, p.143

Porém, Luca¹¹⁷ observa que o Estado Novo e seu projeto cultural e político fez uso dos meios necessários para sua difusão. Nessa perspectiva, para estarem de acordo com as necessidades desse novo modelo governamental proposto por Vargas e demonstrarem certa preocupação com a realidade nacional, os editores do JM publicavam seus pequenos textos reflexivos referindo-se à falta de alguns itens alimentícios no período de guerra devido à escassez. No entanto, o que era valorizado mesmo nos discursos era a modernização dos hábitos e a aproximação com a cultura norte-americana.

Lembramos que as receitas não levavam, em sua maioria, ingredientes importados, mas também não deixavam de sugerir o uso da farinha de trigo, da manteiga, da carne, tampouco do açúcar. Poderiam estes estar escassos, mas diante da necessidade de participação na construção de novos hábitos, sua utilização era válida.

Aí encontramos a confluência com o público-alvo do periódico, mulheres de nível social mais elevado que não chegavam a ser afetadas pela falta de gêneros alimentícios em seu cotidiano, e, portanto, eram capazes de receber e colocar em prática tais sugestões.

Notamos que a tentativa da política de mudança de hábitos a partir da cultura norte-americana na sociedade brasileira se deu de “cima para baixo”, ou seja, partindo da parte da população capaz de tornar-se consumidora dos produtos importados, de não se importar com o racionamento de gêneros alimentícios e levada pelo discurso da modernização.

Essa tentativa de impor mudanças de hábitos não foram iniciativas novas do período que estudamos, porém, como aponta Maria Cecília Pilla, está

¹¹⁷ LUCA, Tania Regina de. *A grande imprensa no Brasil da primeira metade do século XX*. Texto disponível em: http://www.brasa.org/Documents/BRASA_IX/Tania-Luca.pdf

diretamente relacionada às regras de comportamento social e da relação entre as pessoas ao longo de toda a história.

Todas as sociedades ao longo da história criaram preceitos com o objetivo de nortear as relações entre grupos e pessoas. Apesar de nem sempre emanarem do Estado, alguns desses princípios impunham regras que se não fossem seguidas, implicariam em sanções, que iam da exclusão a ¹¹⁸desaprovação daqueles que não as respeitassem.

Dialogando, nesse sentido, com Norbert Elias a autora observa que as transformações das estruturas sociais e de personalidades ocorrem ao longo do tempo e são naturalizadas em diferentes períodos, definindo uma sociedade em constante transição.

Através da análise de manuais de civilidade de diferentes épocas, Elias descobre uma sociedade em constante transição. Segundo ele, as necessidades gerais mudam com o tempo, o que faz gerar as mudanças dos padrões e comportamentos. Para cada época a sociedade estabelece instrumentos de condicionamento dos indivíduos que criam modelos que refletem suas próprias ideias de moralidade, de delicadeza e de polidez. Esses conceitos tornam-se fortemente internalizados e são naturalmente transmitidos às próximas gerações, mas com grande carga de influências próprias de cada período.¹¹⁹

Aí estaria, portanto, a justificativa para a internalização das mudanças de hábitos e, não diferente, das mudanças propostas pelos EUA no período da Segunda Guerra Mundial. Pois, sob a necessidade de modernização e do estabelecimento de novos padrões para o “avanço social e econômico” tão

¹¹⁸ PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. *Manuais de civilidade, modelos de civilização*. Texto disponível em: http://www.academia.edu/7646310/Manuais_de_civilidade_modelos_de_civiliza%C3%A7%C3%A3o

¹¹⁹ PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. *A arte de receber: distinção e poder à boa mesa – 1900-1970*. Tese de doutoramento. Curitiba, 2004.

desejado naquele momento, a sociedade brasileira abriu-se aos instrumentos de condicionamentos aplicados pelos norte-americanos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tendo a História e Cultura da Alimentação como fundamentação teórico-metodológica, tomamos o estudo da comida e dos aspectos alimentares como uma das vertentes para chegar ao cotidiano das pessoas e analisar suas transformações em determinados períodos.

Percebemos que a questão alimentar fora com frequência a primeira a ser afetada em momentos de crise ou transformações sociais e econômicas e que atingiam diretamente a população em diferentes contextos ao longo da história e que é sempre a primeira a ser rememorada, por ficar guardada na memória.

Para o estudo que envolve a cultura da alimentação, diversas fontes históricas foram utilizadas pelos pesquisadores, desde relatórios oficiais de governo, cadernos de receitas e jornais, o caso do Jornal das Moças, por exemplo.

Ao depararmos com o Jornal das Moças, encontramos o surgimento da sua coluna de receitas culinárias em um período bastante curioso, o ano de 1939. Aí iniciamos a investigação sobre as sugestões e os discursos alimentares produzidos por este veículo de imprensa naquele momento.

Ao considerarmos a Segunda Guerra Mundial como um período de crise que afetou diretamente a realidade de diversos países, procuramos observar pontualmente como se deram os desdobramentos do conflito no Brasil, especificamente no caso da alimentação.

Iniciamos observando que a coluna fora lançada alguns meses antes da deflagração de Segunda Guerra Mundial. Essa situação nos remete à imprensa

como veículo que foi utilizado para dar conta de uma realidade contraditória que se apresentaria, tentando confluir uma realidade interna e uma externa.

Nesse sentido, exploramos nossa fonte e os discursos alimentares produzidos por ela e concluímos que, no caso brasileiro, a realidade não foi afetada diretamente pelo conflito mundial, mas sim por determinados jogos políticos internos e externos.

Internos no que se dizia respeito à estratégia gerida pelo governo de Getúlio Vargas para conscientizar a população da necessidade do país estar em guerra ao lado dos democráticos, ainda que vivessem um governo ditatorial.

Uma das formas de atingir e convencer a população e, talvez, a mais eficaz delas foi no tocante à alimentação, trazendo a escassez da guerra para a realidade brasileira, exorbitando os preços e dificultando o acesso à gêneros alimentícios básicos como a farinha de trigo e o açúcar. Dessa forma, os brasileiros tinham seu cotidiano diretamente atingido “pela guerra” e notável a necessidade do Brasil participar de tal conflito.

Porém, como apresentamos, a realidade externa e os acordos firmados com os Estados Unidos, além de forçar a entrada do Brasil na luta, também modificou os hábitos da população brasileira no aspecto alimentar através de difusão de uma política norte-americana que abrangesse a América Latina e a influenciasse culturalmente.

Mais uma vez a alimentação foi uma das primeiras formas de ação instaurada pela “Política da Boa Vizinhança” dos EUA, e pelo mesmo motivo, a garantia de se instaurar no cotidiano das pessoas.

Nesse sentido, a utilização da imprensa contribuiu e facilitou essa difusão cultural promovida pelos norte-americanos nesse período, tentando aproximar os

países latinos da sua cultura e garantindo que não se colocariam ao lado dos países do Eixo na Segunda Grande Guerra.

Vemos, portanto, que a Segunda Guerra Mundial acabou sendo um contexto no qual se desenrolou outras ações além da luta armada com fins políticos e econômicos, no que se diz respeito, no nosso caso, ao Brasil. A cultura fora também modificada e influenciada, e percebemos isso ao analisarmos as receitas publicadas pela coluna do Jornal das Moças.

A fonte levou-nos a observar aquilo que estava além da guerra, pois, ao publicar receitas muitas vezes sofisticadas ou com ingredientes que estavam escassos no Brasil naquele período, mostrava-nos que os discursos da realidade nacional e aqueles trazidos pela imprensa não estavam no mesmo compasso.

Isso, concluímos, devia-se ao fato da influência norte-americana na cultura local através da “política da boa vizinhança”, a qual queria garantir e proporcionar a mudança nos hábitos brasileiros aproximando-os cada vez mais aos dos EUA. Para isso, como vimos no capítulo 3, a imprensa foi muito utilizadas, inclusive sendo financiada com papel jornal estadunidenses.

Ainda que não tenhamos encontrado indícios palpáveis de uma real cooptação por parte dos Estados Unidos, os discursos nos mostraram uma apropriação e uma propagação cultural norte-americana naquele período. Caso fossem encontrados esses indícios, eles contribuiriam para explicar e deixar mais explícito o fato da semelhança entre o jornal e as publicações estadunidenses voltadas para mulheres e o mundo de consumo.

Encontramos nessa utilização da imprensa como ferramenta difusora dos ideais norte-americanos a justificativa para tal descompasso entre a realidade

nacional de escassez alimentar e o discurso construído pelo Jornal das Moças no que dizia respeito à cultura da alimentação.

Lembramos ainda, que no início de cada coluna eram trazidos textos reflexivos que por vezes tentavam trazer a realidade da guerra para mais próximo de seus leitores, propondo o reaproveitamento dos alimentos e a economia doméstica, por exemplo. Entretanto, as receitas propriamente ditas não caminhavam discursivamente no mesmo sentido, apresentando e sugerindo ingredientes escassos ou sofisticados, como o peixe hadóque.

Portanto, ao chegarmos à política de expansão cultural desenvolvida pelos EUA nesse momento, utilizando a Segunda Guerra Mundial como justificativa para tal ação, concluímos o porquê de tal descompasso entre os discursos emitidos tanto na própria coluna entre os textos reflexivos e as sugestões de cardápio, quanto entre a realidade nacional e as receitas.

A imprensa fora utilizada pela política cultural norte-americana e não havia meios de compatibilizar os discursos com a realidade de escassez alimentar nacional, trazendo esta em pequenas discussões ou reflexões iniciais.

Encontramos, dessa forma, o ponto chave de nossa pesquisa, a influência norte-americana nos meios de comunicação, inclusive na cultura alimentar. Embora seja difícil mencionar a amplitude da propagação¹²⁰ de tais mudanças de comportamento e sua velocidade de acontecimento, os padrões culturais de gostos, sabores e ingredientes foram aos poucos se modificando não sofrendo as consequências da guerra, mas refletindo uma transformação de hábitos pautados em uma influência externa que não estava de acordo com a realidade de escassez colocada pelo governo Vargas.

¹²⁰ Deixamos claro que não foi nosso objetivo estudar a recepção da coluna “Vamos preparar os quitutes”, uma vez que para tanto careceríamos de documentos que permitissem tal análise.

Temos aí uma influencia cultural que ocorreu de cima para baixo, começando pelas camadas sociais mais bem colocadas que ansiavam pela modernização e detinham condições de adquirir os ingredientes daquelas sugestões alimentares.

Lembramos que o público-alvo do jornal era as mulheres da sociedade elitizada e, nesse momento também, é realizado um forte apelo para que aquelas que deixaram seus lares para o trabalho nas fábricas retornem as suas casas pelo bem da família e de seus maridos.

Temos, portanto, a confluência de diversos aspectos que contribuíram para a publicação da coluna a partir do ano de 1939. O primeiro deles foi a guerra, motivando alguns textos reflexivos e procurando satisfazer o discurso da política interna. O segundo foi a influência cultural dos EUA, inclusive na alimentação, fazendo uso dos meios de imprensa e das propagandas para atingir os países da América Latina, deixando-os cada vez mais próximos. E em terceiro temos as mulheres que nesse momento passavam pelo apelo de um retorno ao lar. Vemos isso nos textos e nas “dicas para as donas de casa” quando garantem que o principal papel delas é permanecer em casa cuidando de seus filhos e de seu marido assegurando-lhes a saúde e a segurança alimentar.

Essas características da fonte estudada pelo presente trabalho passam despercebidas ao leitor leigo em assuntos históricos e discussões culturais, políticas e econômicas. Isso nos mostra como as pessoas da década de 40 foram influenciadas para uma mudança de comportamento sem dar-se conta da intencionalidade de tais procedimentos, levando a internalização das modificações.

Justificamos, portanto, o trabalho do historiador do cotidiano que, como bem lembra Certeau, deve interessar-se pelo invisível e, atento aos detalhes e às dúvidas suscitadas pela fonte, bem como à intencionalidade dos discursos, consegue estabelecer uma discussão que vai além do caráter analítico dos documentos.

Temos, portanto, as receitas e seus ingredientes, bem como as cartas e telegramas pesquisados, como frestas abertas para a análise do cotidiano. Das quais partimos para perceber e estudar um contexto mais amplo de interesses e transformações.

Concluimos então, que as publicações culinárias do *Jornal das Moças* buscava adequar-se aos discursos políticos daquele período e acabava retratando em sua coluna uma contradição entre os textos reflexivos, as receitas e as sugestões para as donas de casa. Essa contradição nos discursos tornou-se notável a partir da análise das diferentes realidades que vivenciou o Brasil sob o contexto da Segunda Guerra Mundial.

BIBLIOGRAFIA

ALMEIDA, Naukácia. *Jornal das Moças. Leitura, civilidade e educação femininas (1932-1945)*. Tese de Doutorado. Fortaleza, 2008.

BALHANA, Altiva P.; MACHADO, Brasil P.; WESTPHALEN, Cecília M. *História do Paraná*. Curitiba: Grafipar, 1969.

BANDEIRA, Luiz Alberto Moniz. *Presença dos Estados Unidos no Brasil*. São Paulo: Ed. Civilização Brasileira, 2007.

BASSANEZI, Carla. *Virando as páginas, revendo as mulheres: Revistas femininas e relações homem-mulher (1945-1964)*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1996.

BERMAN, Marshall. *Tudo que é sólido desmancha no ar: a aventura da modernidade*. São Paulo:

Companhia das Letras, 1995.

BERTONHA, João Fabio. *A segunda guerra mundial. Col. Que História é esta?* São Paulo: Saraiva, 2001.

BLINKHORN, Martin. *A guerra civil espanhola*. (Trad. Sérgio Bath). São Paulo: Ática, 1994.

BOSCHILIA, Roseli T. *Entre fitas, bolachas e caixas de fósforos : a mulher no espaço fabril curitibano (1940 – 1960)*. Curitiba: Artes&Textos, 2010.

BOSCHILIA, Roseli. O cotidiano de Curitiba durante a Segunda Guerra Mundial. In: *Boletim Informativo da Casa Romário Martins*. Curitiba, Fundação Cultural de Curitiba, volume 22, número 107, outubro de 1995.

BOSCHILIA, Roseli. *Pequenos Viajantes: reflexões sobre o deslocamento de menores da região nortede Portugal para o Brasil no século XIX*. Artigo ainda não publicado.

BOURDIEU, Pierre. *A Economia das Trocas Linguísticas*. São Paulo, Edusp, 2008.

BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV - XVIII*: I. As estruturas do cotidiano. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

BITTONI, Dulcília H. Schroeder. *Mulher de papel: a representação da mulher pela imprensa feminina brasileira*. 2ª ed. São Paulo: Summus Editorial, 2009.

BURKE, Peter. *O que é história cultural?* Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005.

CABRAL, Manuel Villaverde. A Grande Guerra e o sidonismo (esboço interpretativo) In: *Análise Social*, vol. XV, 1979, p. 373 – 392.

CANCELLI, Elizabeth. *O mundo da violência - A Polícia na era Vargas*. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1993.

CANCLINI, Néstor García. *Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. Trad. Heloísa P. Cintrão e Ana Regina Lessa. 2.ed. São Paulo: Edusp, 1998.

CAPELATO, Maria Helena. *Imprensa e História do Brasil*. São Paulo: Contexto, 1994.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. IN: História – Questões & Debates Revista do Departamento de História da UFPR. nº 42. Curitiba: Editora da UFPR, 2005. p. 71 – 80.

CARNEIRO, Marina Braga. *A Guerra Civil Espanhola: lembranças e esquecimentos*. Monografia. Curitiba, 2010.

CARNEIRO, Maria Luiza. Tucci. O Estado Novo e o DOPS e a ideologia da segurança nacional. In: PANDOLFI, Dulce Chaves (Org.). *Repensando o Estado Novo*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1999.

CARVALHO, Mariana Veras Oliveira de. *Análise Nutricional e Sensorial de Refeições Termoprocessadas*. Dissertação de Mestrado. Brasília, 2010. Disponível em: http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/8336/1/2010_MarianaVerasOCarvalho.pdf

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: 2, morar,cozinhar*. Petrópolis: Artes de Fazer, 1996.

CHALHOUB, Sidney. *Trabalho, Lar e Botequim: o Cotidiano dos Trabalhadores no Rio de Janeiro da Belle Epoque*. São Paulo: Brasiliense, 1986.

CHARNEY, Leo & SCHWARTZ, Vanessa. *O cinema e a invenção da vida moderna*. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

CORÇÃO, Mariana. *Bar Palácio – Uma história de comida e sociabilidade em Curitiba*. Curitiba: Máquina de Escrever, 2012.

CORÇÃO, Mariana. *Câmara Cascudo, o “provinciano incurável”: desvendando os caminhos de História da Alimentação no Brasil*. Tese de doutoramento apresentado ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2014. Disponível em: <http://nuppre.ufsc.br/files/2014/08/TD-Mariana-Cor%C3%A7%C3%A3o.pdf>, com acesso em 08 de janeiro de 2015.

CUCHE, Denys. *A noção de cultura nas Ciências Sociais*. 2 ed. Bauru: EDUSC, 2002.

CYTRYNOWICZ, Roney. *Guerra sem Guerra: a mobilização e o cotidiano em São Paulo durante a Segunda Guerra Mundial*. São Paulo: Geração Editorial, 2000.

DANIEL, Érica Gomes. *A guerra com slogan: visualizando o Advertising Project na propaganda comercial da Revista Seleções do Reader's Digest (1942-1945)*. Rio de Janeiro: dissertação de mestrado apresentada ao Programa de PósGraduação em História da Universidade Federal do Rio de Janeiro como parte dos requisitos necessários para a obtenção do título de Mestre em História Social, 2006.

DAVIES, Norman. *A Europa em Guerra 1939-1945*. Lisboa, Edições 70, 2006.

DEL PRIORE, Mary. *História do amor no Brasil*. São Paulo: Contexto, 2005.

DÓRIA, Carlos Alberto. *A Formação da Cozinha Brasileira*. São Paulo: PubliFolha, 2009.

ERIBON, Didier. *Michel Foucault e seus contemporâneos*. Rio de Janeiro: Zahar, 1996. p. 169-181.

FERREIRA, Marieta de M.; AMADO, Janaína (Coords.). *Usos & abusos da história oral*. Rio de Janeiro: Editora da FGV, 1996.

FIORIN, José Luiz. *Linguagem e Ideologia*. São Paulo: Ática, 2005.

FREYRE, Gilberto. *Casa grande & senzala*. 17ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1975. VIANNA, Oliveira. *Populações meridionais do Brasil*. São Paulo: Monteiro Lobato & Cia., 1920.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. RJ: DP&A, 1999.

HITA, Maria Gabriela. A família em Parsons: Pontos, contrapontos e modelos alternativos. In: Revista Antropológicas, ano 9, volume 16(1): 109-148 de 2005.

Disponível em

<http://www.revista.ufpe.br/revistaanthropologicas/index.php/revista/article/viewFile/51/48>, com acesso em 15 de janeiro de 2015.

HOBBSAWM, Eric. *A Era dos Extremos*. São Paulo, Companhia das Letras, 1995.

HUNT, Lynn. *A nova História Cultural*. São Paulo: Martins Fontes, 1992.

LEFEBVRE, Georges. *O grande medo de 1789*. Rio de Janeiro: Editora Campus, 1979.

LUCA, Tania Regina de. História dos, nos e por meio dos periódicos. In: PINSKY, Carla Bassanezi (organizadora). *Fontes Históricas*. São Paulo: Contexto, 2005.

MAINGUENEAU, D. *Novas tendências em análise do discurso*. Tradução de Freda Indursky. Campinas: Pontes, 1989.

MANIGLIA, E. *As interfaces do direito agrário e dos direitos humanos e a segurança alimentar*. São Paulo: Editora UNESP; São Paulo: Cultura Acadêmica, 2009.

MASSON, Philippe. *A Segunda Guerra Mundial. História e Estratégias*. São Paulo. Contexto, 2010.

MALUF, Marina; MOTT, Maria Lúcia. Recônditos do mundo feminino. In: NOVAIS, Fernando A; SEVCENKO, Nicolau. (Orgs.) *História da vida privada no Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998, p. 385.

MATOS, Maria Izilda S. *Âncora de emoções: corpos, subjetividades e sensibilidades*. Bauru: EDUSC, 2005.

MAUAD, A. M. A América é aqui: um estudo sobre a influência cultural norte-americana no cotidiano brasileiro (1930-1960). In: TORRES, S. (Org.) *Raízes e rumos: perspectivas interdisciplinares em estudos americanos*, Rio de Janeiro: 7Letras, 2001, p.134-46.

MENESES, U. T. B; CARNEIRO, H. História da Alimentação: balizas historiográficas. In: *Anais do Museu Paulista. História e cultura material*, São Paulo, Nova Série, v. 5 jan./dez. 1997.

MINTZ, S. W. *Comida e antropologia: uma breve revisão*. Revista Brasil Ciência e Sociologia, v. 16, n. 47, p. 31-41, out. 2001.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

NAVA, Pedro. *Chão de ferro*. Memórias/3. Rio de Janeiro: J. Olympio 1976.

NAHES, Semiramis. *Revista Fon-Fon – A imagem da mulher no Estado Novo (1937/1945)*. São Paulo: Arte&Ciência, 2007.

ORTOLAN, Fernando Lóris. *Dócil, elegante e caridosa. Representações das mulheres paraguaias na imprensa do pós-Guerra do Paraguai (1869-1904)*. Tese de Doutorado, Curitiba, 2010. Disponível em: <http://dspace.c3sl.ufpr.br/dspace/bitstream/handle/1884/24851/Tese%20Fernando%20Loris%20Ortolan.pdf?sequence=1>

PAXTON, Robert. *Anatomia do Fascismo*. São Paulo, Paz e Terra, 2006.

PEREIRA, Márcio José. *Politizando o cotidiano: repressão aos alemães em Curitiba durante a Segunda Guerra Mundial*. Dissertação de Mestrado. Maringá: 2010.

PERROT, Michelle. Os excluídos da História: operários, mulheres, prisioneiros. Trad. Denise Bottmann. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 4ª. Ed , 1988.

POLLAK, Michel. Memória e Identidade Social. In: *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, 1992, p.200-212.

RAGO, Margareth. Trabalho feminino e sexualidade. In *História das mulheres no Brasil*. São Paulo, Contexto: 2000.

RÉMOND, Rene. *Por uma história política*. 2.ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 1996.

RODRIGUES, J.H.; BAUER, W.; LACOMBE, A.; QUINTAS, A. *A imprensa como fonte histórica*. São Paulo: Publicação do Departamento de Jornalismo e Editoração da ECA-USP, 1970.

SAMARA, Eni de Mesquita. *A família no Brasil: História e historiografia*. Conferência proferida no Departamento de História da Universidade Federal de Goiás em 10 de junho de 1997.

SANTOS, Álvaro Leal. *O associativismo dos funcionários públicos na Bahia da primeira república*. Dissertação de Mestrado. Bahia, 2012. Disponível em: http://mestradohistoria.com.br/imagens_sys/Alvaro%20Leal%20Santos.pdf

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. IN: *História – Questões & Debates Revista do Departamento de História da UFPR*. nº 42. Curitiba: Editora da UFPR, 2005. p. 11 – 35.

SANTOS, C. R. A. DOS. *Vida material e econômica*. Curitiba: SEED, 2001.

SANTOS, C.R.A. dos. *História da Alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Por uma história da alimentação. *História, Questões & Debate*, Curitiba, v. 14, n. 26/27, p. 154-171, jan./dez. 1997.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *Era só feijão, feijão... O consumo diferenciado de feijão no Brasil*. Publicado em: Super Interessante, Ed. 204, setembro de 2004.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *História do peru na ceia de Natal*. Publicado em: Gazeta do Povo, 24 de dezembro de 2004.

SANTOS, Liana. *Mulheres e revistas: a dimensão educativa dos periódicos femininos Jornal das Moças, Querida e Vida Doméstica nos anos 1950*. Dissertação de Mestrado. Disponível em: http://www.proped.pro.br/teses/teses_pdf/2009_1-539-me.pdf

SANTOS, Mário Augusto da Silva. *A República do Povo: sobrevivência e tensão*. Salvador: EDUFBA, 2001.

SANTOS, Ricardo A. dos.: *O Carnaval, a peste e a 'espanhola'*. História, Ciências, Saúde – Manguinhos, v. 13, n. 1, p. 129-58, jan.-mar. 2006. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/hcsm/v13n1/08.pdf>

SASAKI, Silvia. *Tessituras sociais: Alinhavos entre costumes e modelos vigenstes através do Jornal das Moças (1948-1968)*. Dissertação de Mestrado. Disponível em:

http://www.faed.udesc.br/arquivos/id_submenu/480/ppgh_udesc_dissert_silvia_sasaki.pdf

SCHOLL , Raphael Castanheira; SOUZA, Evandro André de; WENDT , Guilherme Welter. *Por trás dos panos: moda, história e constituição do feminino*.

Artigo disponível em:

<http://www2.marilia.unesp.br/revistas/index.php/ric/article/viewFile/280/255>

SCOTT, Joan. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. IN: Mulher e realidade: mulher e educação. Porto Alegre, Vozes, V. 16, nº 2, jul/dez de 1990.

SEITENFUS, Ricardo A. *O Brasil vai à Guerra: o processo de envolvimento brasileiro na Segunda Guerra Mundial*. São Paulo: Editora Manole 2003.

SEVCENKO, Nicolau. Introdução. O prelúdio republicano, astúcias da ordem e ilusões do progresso. In: *História da vida privada no Brasil República: da Belle Époque à Era do Rádio*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998, v.3.

SEVCENKO, Nicolau. A capital irradiante: técnica, ritmos e ritos do Rio. In: SEVCENKO, Nicolau (org.). *História da Vida Privada no Brasil*. Vol. 3. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. p. 514-619.

SILVA, M. *Espaço e vivência: transformações modernizadoras na Primeira República*. In: João Pessoa: SAECULUM - Revista de História, n. 11, ago. dez. 2004.

SILVA, Wesley N. Da. *Estados unidos (1865-1917): de nação dividida a potência imperial continental*. Revista Científica Semana Acadêmica. Fortaleza, 2014, Nº. 000052, 03/04/2014. Disponível em: <http://semanaacademica.org.br/estados-unidos-1865-1917-de-nacao-dividida-potencia-imperial-continental>. Acessado em: 13/08/2014.

SINGER, Ben. “Modernidade, hiper-estímulo e o início do sensacionalismo popular” In PADILHA, Márcia. *A Cidade como Espetáculo: publicidade e vida urbana na São Paulo dos anos 20*. São Paulo: Annablume, 2001.

SLOAN, D. *Gastronomia, restaurante e comportamento do consumidor*. Tradução de Sonia Bidutte. São Paulo: Editora Manole, 2005.

SODRÉ, Nelson Werneck. *Formação histórica do Brasil*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1990.

SOUZA, Fernando Alberto Pereira de. *A população portuguesa nos inícios de século XIX*. Dissertação de Doutorado. Universidade do Porto, 1979.

SOUZA, Ana Paula de. *A sociedade metonimizada no espaço do romance Nada de Carmen Laforet*. Dissertação de mestrado. Cuiabá, 2007. Disponível em:

<http://www.ufmt.br/ufmt/unidade/userfiles/publicacoes/b8dcc7877d66572d3378370f20c18b3c.pdf>

SOUZA, Laura de Mello. *Desclassificados do ouro. A pobreza mineira no século XVIII*. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1986.

SLOAN, D. *Gastronomia, restaurante e comportamento do consumidor*. Tradução de Sonia Bidutte. São Paulo: Editora Manole, 2005.

TELEGINSKI, Neli Maria. Memória, identidade étnica e a “comida escrava” no centro-sul do Paraná. Ensaio disponível em http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/Artigos_PDF/Ensaio%20Neli.pdf, com acesso em 16 de janeiro de 2015.

TOTA, Antônio Pedro. *O Imperialismo Sedutor*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

FONTES

Arquivo Nacional – cópia de telegrama recebido. Procedência: Muzambinho, MG – 1942

Arquivo Nacional – cópia de telegrama recebido. Procedência: Rio de Janeiro, RJ – 1942.

GROFF, Luiz. Depoimento a Aparecida Vaz da Silva. Curitiba, 26 de maio de 1995. In: BOSCHILIA, Roseli. O cotidiano de Curitiba durante a Segunda Guerra Mundial. In: *Boletim informativo da Casa Romário Martins. Curitiba*, Fundação Cultural de Curitiba, volume 22, número 107, outubro de 1995., pp.36

Jornal das Moças – Coluna Vamos preparar os quitutes: edições 1230 a 1592 (anos 1939 a 1945). Rio de Janeiro.

PARANA. *Relatório do Presidente da Província Zacarias de Góes e Vasconcellos*. Curitiba, Typ. De Candido Martins Lopes, 15 de julho de 1954. Disponível em: http://www.arquivopublico.pr.gov.br/arquivos/File/pdf/rel_1854_a_p.pdf

PARANA. *Relatório do Presidente da Província José Francisco Cardoso*. Curitiba, Typ. De Candido Martins Lopes, 01 de março de 1960. Disponível em: http://www.arquivopublico.pr.gov.br/arquivos/File/pdf/rel_1860_p.pdf

Relatório do Departamento de Geografia e Estatística do Distrito Federal – 1944